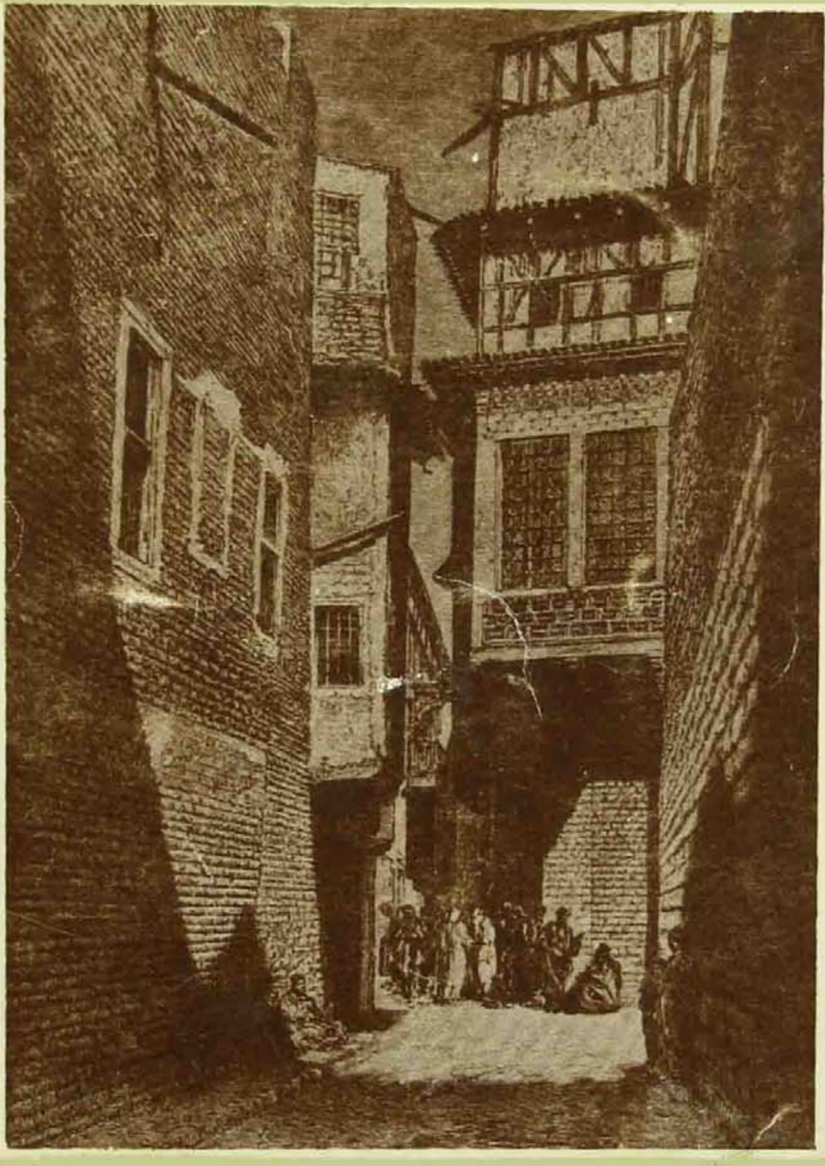
بغداد



الشيخ جلال الحنفي

دار الشؤون الثقافية العامة

طباعة ونشر
دار الشؤون الثقافية العامة «آفاق عربية»

تعنون جميع المراسلات
باسم السيد رئيس مجلس الادارة
العنوان :
العراق - بغداد - اعظمية
ص . ب . ٤٠٣٢ - تلكس ٢١٤١٣ - هاتف ٤٤٣٦٠٤٤

بغداد

حياتها اليومية وشمائلها
في عشرينات القرن العشرين

تاليف

الشيخ جلال الحنفي

الطبعة الاولى - ١٩٩٢

ولا مــثــل أهــلِيــهــا ارقُّ شــمــائــلا
واعــذب الفــاظاً واحــلى مــعــانــيــا

بغداد أم الدنيا وست البلاد

الأستاذ الدكتور
حسين علي محفوظ

قالوا في بغداد انها « حاضرة الدنيا ». وقالوا انها « الدنيا بأجمعها ». وقالوا انها « جنة الأرض ». وقالوا انها « مصر العرب ». وقالوا « ست البلاد » و« مدينة العلم وينبوع الآداب ومنبت الحكم ». وهي « المدينة العظمى » التي ليس لها نظير.

وإذا كان العراق عين الدنيا فهي عين العراق، ومدينة السلام، وقبة الإسلام. وهي مجمع المحاسن والطيبات، ومعدن اللطائف ومعدن كل طيب.

هي البلدة الحسناء، وهي كدرة البحر ومثل العروس. ومَنْ لم يرها لم يرَ الدنيا ولم يرَ الناس كما قال الشافعي. وهي في البلاد كالأستاذ في العباد كما قال الصاحب بن عباد.

هي بغداد؛ أم الدنيا وست البلاد، وعين العراق، ونزهة الأمصار والآفاق.

تعود صلتنا ببغداد الى أيام النهروان. فقد مرَّ بها ثلثة من أسلافنا في جيش علي سنة ٣٨هـ/٦٥٨م وأقاموا في براثا

أربعاً معه حين رجع من النهروان قبل آن يمس جلدي ترابها باثني عشر وثلاثمائة وألف عام.

وتنقّل أجدادي من طرف الآباء بين نجدٍ والحجاز والكوفة والحلة ولبنان وبغداد.

ثم رجع جدي الأقدم الشيخ حسين محفوظ الى العراق واستقر في الكاظمية ببغداد حوالي سنة ١١٨٤هـ/ ١٧٧٠م. وسكن محلة التل. والتل هو بقية من بقايا التل الأبيض في عقرقوف التي كانت من مواطن العلم القديمة في بغداد. ومحلة التل هي محلة العلماء والسادة والأشراف والأعيان في الكاظمية شمالي بغداد.

ولدت أنا في الكاظمية ببغداد سنة ١٣٤٤هـ/ ١٩٢٦م وها أنذا قد ذرفت على الستين تضم بغداد جناحيها عليّ. تملأ بغداد أرواحنا وأنفسنا وأعيننا وصدورنا وقلوبنا. لها في سواد العين القسط الأوفى، وفي سويداء القلب النصيب الأسنى، وفي قرارة النفس الحظ الأجزل.

هي مولد الأهل والقرابة والعشيرة، ومنبت الأقرباء والأنساب والآل، وموطن الأسرة والعترة والذرية... «أول أرض مس جلدي ترابها». وأرجو أن يظل واديها عليّ يوم أودع الحياة، وحين يلفني الصمت، وحين يبلغ الكتاب أجله.

تظل بغداد تتفجر بالنفحات، وتتبجس بالسيوب، وتنبشق بالهواطل، وتنبثق بالخيرات.

يتهدل دوحها بيوانع الثمار ، وتفتر بساتينها عن لطائف الأزهار ، وتهتز رياضها بشوارق الأنوار.

كانت بغداد زينة الزمان والمكان ، وتبقى زينة الزمان والمكان. يتضوع رياها ، ويفوح ريحها ، ويطيب نشرها ، ويسطع عرفها ، ويأرج ندّها.

لا يفي بأوصاف بغداد كتاب وان جل ، ولا يحيط بفضائلها سِفْر وإن كبر ، ولا يحصي أعلامها وأعيانها ورجالها ومآثرها سجل وإن امتد.

جمعت بغداد العلم والأدباء ، والدنيا والدين ، والأصالة والقدِم ، والجمال والجلال.

لا يرقى الى ذروتها قلم ، ولا يسمو الى شرفاتها مزبر. وهي فوق التصور سكاناً ومكانةً.

عششت بها المعارف ، واستوطنها الأئمة وفحولة العلماء والفلاسفة والفقهاء والأدباء والشعراء والفضلاء ورجال الفكر وتواضع لها العلماء ، وتطامن لها الجحاجحة ، وانقاد لها الأقوياء ، وشخصت لها الأبصار ؛ وهي مطمئنة هادئة وادعة ساكنة آمنة واثقة.

وظلت بغداد تعبيراً عن الشيء الجميل النفيس الثمين الرائع البديع. . وهي أبداً كذلك.

جمع الأخ الشيخ جلال الحنفي مقالاته عن بغداد في هذا الكتاب اللطيف وهو أمر جميل يعبّر عن حب بغداد. وبغداد هي

معدن الحب. وهي ـ كما قال الصنهاجي ـ «أعظم مما قيل وأشهر حالاً مما ذكر».

هذا ـ وفي الشيخ الحنفي ألوان من ظرافة بغداد، ورِقة بغداد، ولطف بغداد. ولبغداد في نفسه ونفسي صورة زاهية زاهرة باهرة تحببه إليّ. وهي صورة جميلة تجمع الحقيقة والخيال، والواقع والتصور.

بارك الله للشيخ الحنفي في كتابه عن بغداد وبوركت مساعيه في التعريف بمدينة السلام بغداد التي أدركنا من أواخر ماضيها القريب ما يمتع ويبهج ويسر.

الدكتور
حسين علي محفوظ
بغداد ١٩٨٩/٣/٣١

— ١ —

أدركت بغداد واستوعبت طـراز الحياة فيهـا على مستوى شعبي ، ولم تكن على عهدنا ذاك إلا مدينة صغيـرة تبدأ ببـاب المعظم وتنتهي بالمربعة ــ طولاً ــ ومن نهر دجلة الى ما يقرب شيئاً غير كثيـر من مقابـر الشيخ عمـر السهروردي ــ عـرضاً ــ والمراد بهذا التحديد هو صوب الرصافة ، أما صوب الكرخ فكان أصغر من ذلك ويربط بين الرصافة والكرخ جسر واحد من خشب يعتمد في ذلك على جساريات أشبه شيء بالقوارب الكبيرة وسيرد الكلام على ذلك غير مرة . . وأدركت من أبـوابها بـاب المعظم وقد هدم في العشرينات والبـاب الوسـطاني ــ وما زال قـائماً ــ والباب الشرقي وقد هدم بعد ذلك . .

وكـان في بغـداد شـارع واحـد هـو جـادة خليـل بـاشـا التي لم يكن قـد مرَّ على شقهـا سوى وقت قصيـر ، لذا كـانت أرصفتهـا ظاهـرة عليها آثـار التهديم ولم يـدب دبيب العمـران إلا في أنحاء قليلة منها . . ثم أطلق على هذه الجادة اسم شارع

الرشيد إذ كان لا بد من شد الجيل الجديد الى مقدمات التاريخ العـربي في العـراق وكـانت الخـلافـة العبـاسيـة محـل اللهـج على مقاعد الدراسة الابتدائية فكنا نحفظ أناشيـد وأشعاراً فيهـا شيء من هـذه الاشـارات التي بـدأنـا بهـا التحـرك الثقـافي السياسي . . وهرون الرشيد من الشخصيات التي لم يكن يجهلها أحد من أبناء الشعب البغدادي من رجال ونساء آنذاك وإن كانت معلومـاتهم هذه تستقى من المـوروث الشعبي وليس من أمهات الكتب وكانت قبالة جامع الشيخ عمر السهروردي (تابية) عالية يصعد إليها المغامرون من الأحداث والشباب ، وقد زالت نهائياً قبل أن يدركها أبناء الجيل الجديد . . على ان السياح القـدامى ذكروا ان التابيات كانت كثيرة في بغداد عند جوانب السور وهي شبه تل ترابي مسطح يتخذ لأغراض عسكـرية ، وأصـل اللفظ من الكلمة العربية (تعبئة) فحرف الى تابية . .

وأتذكر اني كنت أخرج الى هناك أحياناً من أجل الحصول على شيء من التراب الأحمر النقي لأقـوم بعجنه وصنـع بعض التماثيل منه إذ كان مطلوباً منا ذلك في درس (أعمال اليد) وأنا في الرابع الابتدائي . .

وقد اعتاد أهل بغداد أن يخرجوا الى جهة الشيخ عمر أيام العيـد للتفرج والنـزهة . . وكـانت تقام هنـاك مراجيـح الأطفال ودواليب الهواء والفرّارات ، ويجتمع خلق من الناس معـظمهم من الأطفـال من أول الصباح حتى تجنـح الشمس للغـروب . .

فإن انتهت أيام العيد وهي ثلاثة للفطر وأربعة للأضحى. انتهى كل ذلك الى انفضاض إذ (تفلّش) المراجيح وتنقض عرى الدواليب. . وكان مثل ذلك أو بعضه يقع في باب المعظم وباب الشيخ وغيرهما من الأحياء الشعبية. . وكان امتطاء الحمير المستأجرة من بعض حاجات الصبيان ذات الأولوية في العيد. .

وأدركت بغداد وهي مصيف الطيور المهاجرة وفي مقدمتها اللقالق التي كانت تتخذ أعشاشها على أعالي فباب المساجد والمآذن وبعض قباب الكنائس وأجراسها وتظل ليالي الصيف تلقلق بأصواتها التي ألفها أهل بغداد وكانوا يستطيبونها ولا يضجرون منها. .

على ان الناس لم تكن تأمن هذه اللقالق التي كانت تسطو على بعض القطع من الملابس وغيرها فتنقلها الى أعشاشها التي يأوي إليها ذكران اللقالق واناثها ومعها صغارها. .

ولم يكن أحد يؤذيها أو يصطادها حتى ولو سقطت في البيوت والطرقات، مما قد يقع لها أحياناً. . ومن الطيور المهاجرة التي كانت كثيرة الظهور في بغداد ما يسمى (السند وهند) وهو الخطاف والسنونو إذ كانت هذه الطيور تبني أعشاشها في غرف البيوت الآهلة بالسكان ولا تخشى شيئاً ولم نكن نمسها بسوء إذ كنا نسمع التحذيرات الكثيرة من الأهل بأن الذين يتعرضون لهذه الطيور بشيء من الأذى يصابون بحمّى شديدة. . وكانت الناس تخاف الحمّى وتخشاها كل خشية. .

وطريقة بناء العش الذي يقيم فيه هذا الطائر طريقة جميلة ونادرة في أعشاش الطيور..

وفي جيل الناس اليوم انتهى عهد هجرة اللقالق الى بغداد بالمرة.. وهي هجرة كانت قد لفتت أنظار كثير من السياح الأجانب ممَنْ كانوا يزورون بغداد صيفاً..

وقد حاك العامة أقاصيص وأناشيد في الكلام على اللقالق ومخاطبتها فكان الصبيان يرددونها في بعض ألعابهم ومن بعض ألفاظها (لگلگ لگلگ بِراگ الصابونة من جَوّه الرازونة) يلفظون ذلك بلحن يحفظونه..

إذ كانت اللقالق تسمى لگالگ واحدها لگلگ.

وأدركت بغداد تمخر دجلتها البواخر التي تسمى مراكب واحدها مركب وغالب عملها النقل والتجارة وقد عرفت شريعة المصبغة بأنها ميناء هذه البواخر.. وما مِنْ أحد في بغداد من أبناء جيل العشرينات لم يشاهد ذلك..

وهذا مما زال من بغداد نهائياً..

ونشأت لدى البغداديين في هذا أمثال ومقولات كثيرةٌ فيها ما هو جد وما هو هزل.. فقولهم (مراكبه غرگانه) يقولونه في المغموم غماً شديداً من دون ما يستوجب الاغتمام فكأنه تاجر غرقت مراكبه في البحر بما فيها من بضائع وسلع تجارية فركبه بذلك الهم العظيم.. ومن أغانيهم الهزلية التي شاعت أيامذاك على عهد التسجيل الأسطواني أغنية (مركب فجل سويت

وچروخه شلغم) . .

ومن هنا تكدست البيوتات التجارية في شارع النهر كبيت الشابندر وبيت الخضيري والبيت التجاري الانگليزي المسمى ستيفن لنج كما ان القنصلية البريطانية كانت في هذا الشارع حتى أوائل القرن العشرين إذ اتخذت مقرها بعد ذلك في السنك ولم يكن ثمة جسر في هذه الجهة بل كانت مكانه سكاليل تباع فيها الأحطاب والمواد الخشبية المستعملة في البناء . . ولقد كنا نرى سكاليل الحطب كثيرة في البلد منها ما كان في محلة السور وفي محلة الحاج فتحي وفي شارع النهر وغيرها . .

لقد ألف المطبخ البغدادي استعمال الحطب في الطبخ وما من رجل كان صبياً في تلك الأيام ولا امرأة إلا نفخت النار تحت قدر الطعام لا سيما إن كان الحطب طرياً . . ومن هنا جاء قول القائلة : (نفخت وطبخت) وفي الأمثال البغدادية (خلص النهار بنفخ النار) أي انتهى النهار بهذا الجهد الثقيل المتعب . . وقالوا في بعض أمثالهم : (دخانك عماني وطبيخك ما جاني) يقال في الجار لا يكرم جاره ببعض طعامه . . وربما تأثر الطعام المطبوخ بدخان الحطب فظهر ذلك في مذاقه فيقال فيه (مدخن) .

ونحن أدركنا هذا وعشناه وعايشناه . . وكنا نرى باعة الحطب يحملون على ظهورهم حزماً منه ينادون عليها في الطريق ، ومن أغلى أنواعها (اليرماچة) وعرفنا أنواعاً

من حطب الطبخ أحسنها الطرفة.. وربما اشترى الفقراء العاگول الأخضر فطبخوا به طبيخهم فأكثروا النفخ فيه.. والاستعانة بالأطفال على هذا كانت مألوفة.. والموقد الذي رأيناه أيام طفولتنا هو الموقد العربي القديم بأثافيه الثلاث..

ورأينا بعض التطور في أدوات الطبخ وآلاته أواخر العشرينات إذ ظهرت البريمزات ـ جمع پريمز ـ التي تعمل بالنفط وشاهدنا مطابخ نفطية تعمل بالفتائل الثلاث بعضها بفتيلتين ولم تظهر المواقد النفطية المكتملة التطور إلا بعد حين طويل..

وكان الفحم وهو أنواع منه (فحم كراچي) ويستحسن الناس استعماله في إعداد الشاي بالسماورات والمناقل.. ويستعمل أيضاً للأوتيّات جمع أوتي أي المكواة التي تسوى بها الملابس المغسولة ويستعمل في النوارگيل كذلك وقالوا في المفلس.. (مضروب جيبه أوتي) ومن أنواع الفحم فحم الشوك ويستعمله جماعة الچايچية في الغالب وشاهدنا بغداد والناس تشرب ماءها من الحِباب التي تُملأ من قبل السقاقي الذين كانت لهم في بغداد أحياء تلمّ شملهم أحياناً.. وللعامة في السقاقي ـ جمع سقّا وعمله انه يساقي أمثال عديدة منها في صفة المكلود الضيق الرزق : مثل (السقّا مِنْ يطلع من الميّ تيبس ذياله) وفيها (گالوا له للسقّا چبّ صار جيرة ولزگ بالحِب) أي ان السقّا إذا طُلب منه عدد من القرب زاد على ذلك ليصيب من أثمان قِرَبِهِ ما يعيش به.. ولكن المثل يُضرب في اللجاجة !!

ـ ٢ ـ

أدركت بغـداد وأهلها يشـزبون من حِبـاب المـاء ، وكنـا إذ نشرب الماء منها نرى « العَلَگْ » ـ العلق ـ يسبح فيه فننحيه ما استطعنا ثم نشرب الماء ـ وإنما ننحي ما كبر منه وظهر للعين المجردة إذ كان السقّاء يملأ الحِباب هذه بماء يغترفه من ساحل النهر ، وهو وغيره وبعض الدواب تخوض فيه بالأقدام الى جوار مَـنْ يسبح من الناس ومَـنْ يغسل في النهر ما يغسل من أشياء . . وإذا أخلص السقّاء وأراد أن يحسن الخدمة ويرضي مستأجريـه في أداء المهمـة أوغـل في النهـر فـاستقى من مـواقـع بعيـدة عن الشاطيء .

وكانت في بغداد شرائع تنفـذ منها بغـداد الى دجلة منها شريعة المجيدية ـ مدينة الطب ـ والميدان والنَّوّاب (في شارع المستنصر) والمربعة . . وكانت للقِرَب سوق ـ للحـاجة إليهـا في أكثر من أمر ـ فانها كان يقوم عليها بناء الأكلاك ـ جمع كَلَكْ

واسطة نهرية انتفت الحاجة إليها منذ حين ــ. . كما كانت القِرَب تتخذ أوعية لنقل المياه الثقيلة وأقـذار البلاليـع ــ البالـوعات ــ وخنس المرافق ويقال لهذه القِرَب « صلوخ » ــ واحدها صَلِخْ ــ ويستفاد من هذه المياه أحيانـاً في تسميد المـزروعات لا سيمـا الخس. .

وكان بعض السقائين يرشّون الأسواق وبعض الساحات أمام المقاهي وغيرها لقاء ما ينفحهم به أصحاب هذه المقاهي وغيرهم من نقود مياومة أو في أوقات متفق عليها.

كما كان بعض السقائين يبيعون الماء البارد بقِرَبِهِم ومعهم طـوس معدنيـة وربما وزعـوا الماء بـالمجان بـاسم « السبيـل » أي أن يتبرع بعض محبي الخير بثمن ما في القِربَة من ماء لتشربه السابلة.

وشاهدت في بيوت البغداديين بواكات ــ جمع بَوّاكة ويقال لها ناكوط أحياناً على وجه التسامح ــ وهي من الأوعية المفخورة ولها شكلها الذي كان معروفاً. . ولا وجود للبواكة اليوم. . كانت هذه البواكات توضع تحت حِب الماء فتستوعب من الماء الذي يقطر من قعر الحِب ما تستوعب ويكون في العادة صافياً نقياً فيشـرب ويصنع منه الشاي. . وشاعت أيـامذاك أغنيـة « خدري الچـاي خدريه، عيوني لمن أخدره ؟ ». .

وأدركت أنواعاً من أوعية الشرب والكَرُوزات والحُبّانـات والجرار والتُنَكْ على تعدد أسمائها وألقابها.

وشاهدت « أم الشربتين » وهي كوز كبير يوضع فيه الماء البارد المثلج وقنينة الخمر على موائد السكارى في الميخانات الظاهرة للعيان على أرصفة الشارع . .

وأدركت الجِدَح وشربت به الماء ، وما أحسب الماء فيه إلا لذيذاً غاية اللذة . . والجِدَح إناء من الفخار على هيئة بعض صحون الطعام ، وقد انقرض في جمهرة ما انقرض من أدوات البيت البغدادي وظل المثل يردد « الميلزم الجِدَح بيده مَيرْوَى » . . ومن أمثالهم في هذه المشارب « ألف شربة تنكسر والجرّة منصوبة » وكذلك قالوا (ماكو بدار الحرة غير الكوز والجرّة) والحِباب أنواع يقال لما هو في غاية الكبر منها ـ ويستعمل في المقاهي ـ (خارق) وفي أمثالهم « العطشان يكسر الحِب » . .

وأدركت الجيرِيَّة وشربت بها الماء ووجدت له بها مذاقاً طيباً ، ولكن الجيرية لم تنقرض بعد فما تزال معروفة ويقال لها أيضاً « مِنْشَلْ » .

وكانت هناك حمائل من خشب توضع عليها الحبانات التي هي حِباب جد صغيرة للماء ويقال لتلك الحمائل « شَرْبَلُغْ » جمعه شَربلُغات .

وأدركت القوم إذا اشتروا تُنْكة جديدة أو شربة أو كرّوزة طلبوا من بعض غلمان البيت استعمالها قبل الآخرين ـ يحسبون ذلك سيحلّي الماء لشاربيه بهذه الكيزان ، فإن كانت بناتهم أول

مَـنْ يشرب بها ملح ماؤها بزعمهم.

أما «التُّنْگ» فـاني لم أره إذ كان قـد انقـرض منـذ حين وفي أمثالهم «أخذ لك تُنگ والحكهم» يضـربونـه لمَـنْ ينبغي أن يهاجر ولا يمكث في البلد وذاك أسوة بمَـنْ هاجر من أمثالـه من المتسكعين وقولهم: «ضارُبْ بالتُّنگ» أي في غاية الاملاق والفقر المدقع.. وقال الأستاذ حسين جميل: انه رأى التُنگ أيام الصغر.

وشـاهـدت الگمگم ـ القمقم ـ ويقـال لـه أيضـاً «المَشْـرْبَـة»، وهـو قليـل الـظهـور في بغـداد هـذه الأيـام وإن لم ينقرض بعد.. يصنعونه من النحاس ويبيض بالقصدير عادة وتوضع في محيط فوهته صبغة من الزرقيون تزييناً وتجميلاً وكان النساء يحملنه لجلب الماء به.

ولقـد أدركت الثلج ينادي عليـه بـاعتـه ويكثـر ظهـورهم بعد العصر ـ بقولهم: «الليلة وغرة يا ثلج» والوغرة شدة الحر في الفصيح.. وكان الثلج يباع بالميزان، ويكون لدى باعته التبن يعطون منه لمشتريه شيئاً يضعه تحت الثلج فيحمله فلا تتعرض يده للتثليج والبرد الشديد لا سيما إن كان من الصبيان.

وكان أهل بغداد يعنون بتبريد الماء من الليل في مشـاربه من قُلل وغيرها على السطوح وتِيَغها ويسمون ذلك عند الصباح «ميّ بَيُّوتي».

ومن مـزايا نسـاء البيت إعداد المـاء البارد وتـدبيـره دون

الاحتياج للثلج . . ومن هنا قالوا « بتشـرين يتساوى ميّ النـادرة والجايفة » لأن أثر الجو ظاهر في هذا الموسم على الماء وغيره.

وأدركت الناس تتعاطى من الأشربة البـاردة ـ مما يسمى اليوم بالمرطبات ـ شربت الزبيب الذي كان ينـادي عليه بـاعته بلفظ « شربت زبيب واليندب اللّه ما يخيب » غير ان في النـاس مَـنْ كان يتخذ من هذا الشربت مادة غذائية يفطر عليها في الصباح ولا أعلم في الأشربة مـا يغالب هـذا الشربت في نكهتـه وطيب مـذاقه . . ومثـل ذلـك شـربت « التَّمُـرْ هِنْـدْ » و« البَلَنْكَـو » . . أمـا الشّنينة وهي اللبن يكـون فيه المـاء الكثير مـع الثلج فكان من خيـرة أشـربتهم في الصيف ولا سيمـا سـاعـة الإفـطار في رمضاناته . . على انه كانت لهم ملاعق خاصة بذلك تصنـع من الخشب المنقور أو النحاس لها هيئة لا تشبه سائر الملاعق.

وكان باعة اللبن يضعونـه في الانجانـات فإن زاد نشفـوه في أكياس من الخام الأبيض ليمكث قيد الانتفاع الزمن الطويل فإذا أرادوا استعماله أخرجوا منه ما يكفي ومردوه مع الماء وقالوا في اللبن المنشف « ما يعرفك يا لبن غير اليمردك » .

كان لعلب اللبن المتنوعة الأحجام « كِشْوَة » يفطر عليها كثير من الناس ولا ألـذ منها شيء من نحـو گيمر ومـا إليه ولكن الگشوة لا وجود لها اليوم . .

أما الناملیت والسودة فقد أدركت ظهورهما في قنـان كان فتحهما من الصعوبة بمكان إذ كانت تسد بكرة زجاجية ـ دُعْبُلَة ـ

سداً محكماً فإذا أُريد تنحية الدعبلة هذه عن مكانها وكانت تكمن في تجويف لها خاص داخل القنينة فانهم يضعون ابهام اليد اليسرى على الدعبلة ويضربون الابهام بجُمع الكف فتنزاح الكرة الزجاجية عن مكانها فيتهيأ افراغ ما في القنينة من الأشربة الغازية المحلاة بشيء من السكر وتكون مبردة في العادة. أما السودة فلا سكر فيها.. ولم يعرف أهل بغداد شراب البرتقال وغيره إلا بعد حين طويل.. ولكن كانت هناك أشربة مصنوعة من الصبغ والسكر توضع في أوعية يحملها الباعة معهم كانت تلفت نظر الصبيان إذ يستخرج منها الشربت بأنبوبة يكبسها البائع باصبعه فان رفع اصبعه عنها تساكب منها ما يراد افراغه في الطوس أو الكؤوس.

ولم تكن «الدوندرمة» إلا من بعض ما يرغب فيه الأطفال والشباب ولم تكن هناك حوانيت لصنعها وبيعها، بل كان باعتها يتجولون بها في الطرقات ينادون عليها بلفظ «قَيْماغْلي».. وهناك مَنْ يتخذ له مكاناً في السوق يبيع به هذه المادة التي كنا نغرم بها ونحن صغار.. وقد كنت اشتريت قوطية مما يصنعه التَنَكْچيّة ـ السمكرية ـ لصنع الدوندرمة فكنت أتفنن في صنعها من شتى الأنواع والمواد والأصباغ.. ولا وجود لهذه القواطي في الوقت الحاضر ولم يعد للّهو والتشاغل بها من مجال بعد أن كثرت في عالم المرطبات أنماطها الكثيرة وغلبت الناس على أوقاتهم أمور أخرى غيرها.

- ٣ -

أدركت بغداد ومطبخها لا يعرف من أنـواع الدهن سـوى الـدهن الحُرّ الـذي هو الـزبد منتـزعاً منـه اللبن ويباع مجلوبـاً الى بغداد بالعُكَـكْ فيضعه أهل البيوت في الخمام والبساتيگ . . وكان في الناس مَـنْ يشتري الزبد ثم يعالجه باستخلاص الدهن منه فيستعمله في الطبخ . .

وأدركت بغداد إذا طبخ التمن أي الرز في مطابخها طبخ على حالتين أولاهما ويقال لها « التـطبيگ » وذلـك بخلط الماء والدهن المدوغ في أسفل القدر فإذا غلى الماء وضع فيه التمن المغسول من قبل فترة حتى يتم نضجه ، فإذا أوشك أن يتم لـه ذلـك خففـوا من نـاره كي يتهـدر أي يتهـدى أي يـأخـذ سبيله الى النضـج على نار هـادئـة ، وفي مثـل للبغـداديـات « التمن المهدّى للسلاطين يتودّى » أي الرز الـذي يكون مجـود الطبـخ يصلح أن يهدى للملوك والسلاطين وذلك لتميزه بالنفاسة واللذة

وحسن النضج . .

والـطريقـة الأخـرى وهي المفضلة في طبـخ الـتمـن وقد انقرضت هي أن يطبخ بالماء فإذا تم له النضج فرقعوا عليه الدهن الحر بالطاوة أي أذابوا الدهن على النار إذابة تامة ثم سكبوه على وجـه التمن في القدر فيبـدو لمرأى التمن وقـد رش عليـه الدهن ، المفرگع ما يثير شهية المشتهي . . وكلمة (فرگع) آتية من صوت فرقعته عند سكبـه على التمن إذ يكون ذلـك بصوت مسموع مصحوب بالفرقعة . .

ولا يصب أو يفـرغ من هـذا التمن من قـدره هـذه شيء إلا لصاحب البيت أو الضيف المقرّب ، ومن هنا قالـوا « يأكـل من رأس الجدر » للمحظوظ الذي تتجه العنـاية إليـه دون سواه فيأكل ألذ المطبوخات قبل الآخرين . .

ومن عادتهم بعد افراغ الدهن الذي في الطاوة على التمن في قدره أن يأخذوا بالچفچير شيئاً من التمن المـطبوخ فيضعـوه في الطاوة ليصيب من بقايـا الدهن فيهـا وهذا يقـدمونـه لأعزاء صبيانهم ، أو تأكله الطابخة متلذذة بما تم على يدها من طبخ الرز الـذي كـان أهـل بغـداد يغـالـون في أمـره ويجعلون وجـوده على المائدة من بعض معالم الخير في بيوتهم . .

فإذا لم يكن ثمة دهن كافٍ للرز وصفوه بأنه « تِمَّنْ كْفار » بـإسكان الكـاف ــ وأصل اللفظ من القفـار في الفصيح بمعنى مقارب . .

وقد زال دور الطاوة في هذه المهمة من المطبخ البغدادي منذ عقود . .

وأدركت يهود بغداد لا يستعملون سوى الشيرج في التمن فكنا لا نرتاح لرائحتـه وهو يفـرقع في الـطاوة ثم علمنا ان هـذه الطريقة هي طريقة للبغداديين القدامى من عهدٍ بعيد ، وقد أكدت ذلك كتب الطبيخ القديمة ، وحين عشنا في الصين كـان غالب ما نستعمله من الدهن دهن السمسم الذي هو الشيرج عينه . .

لم تكن بغداد تعرف بعد الدهن الحر إلا الدهن المتخذ من اللِّيَّة المَسْلِيَّة وكانت في بغداد بيوت تصنع هذا وتبيعه . . وكان أهل بغداد إذا طبخوا الدولمة فلعلهم يستعملون في طبخها أحياناً دهن الزيت « أي زيت الزيتون » فترى لها به على لهوات الآكلين لذة ظاهرة وهي بهذه الـطريقة أكلة متـرفة وأدركت أهـل بغداد يطبخون السمك بالمرق ويلاحظون صبيانهم عند أكله ويسمونه « المطبگ » . .

ورأيتهم يطبخون الشجر ــ القرع ــ بأكثر من طريقة منها أن يطبخوه بالكركم وبعـد ذلك يـرشون عليـه مسحوق الفلفـل الأسود ، وهي أكلة في غاية اللذة رأيت القدر البغدادي الحديث قد أقلع عنها . .

وكانت الكفتة المدورة بحجم الجوزة الصغيرة يطبخـونها في قدر ملأى بالمرق مع معجون الطماطة والكرفس من الأكلات البغدادية الشهية ويسمونهـا أحيانـاً « آية كفتـه سي » أي الكفتة

المكورة بإمرارها على رَاحة اليد . .

ومن المآكل البغدادية الكُبَّة بأنواعها وفي مقـدمتها « كبـة الحامض شلغم » ومنها ما يسمى بكبة حلب ولا علم لأهل حلب بمثلها ، غير ان هذه الكبة تصنـع لافطار الصـائمين في رمضان ولم تكن تعرف في غيره وكانت تحشى باللوز المقشر والكشمش وتغمس في صفار البيض عند المباشرة بعملية القلي فتكون عليها قشرة ترق من جـانب وتثخن من جانب والكبـة هذه من الحجم بحيث لا تكـاد تكون منهـا سوى لقمتين يقضمهمـا الآكل بلذة لا تعدلها لذة . .

ومن المآكل البغدادية أكلة الپراصة التي تطبخ من البصل الأخضر يقطع بطول يقرب من « الفتر » ويبدأ أولاً بقليه ثم وضع المرق عليه فتُسرط لقمه سرطاً إذ لا يدركها المضغ لسرعة انزلاقها في بلعوم الآكل . . ويكون مع الپـراصة الـرز المطبـوخ فهي به أمرى وأشهى . .

ومن المآكل البغدادية التي أدركناها المحشيات التي تصنع من لب الخس أو الخيـار أو البيتنجان وغيـرهـا تقلى قليـاً تـامـاً ثم تحشى باللحم المثروم ويكون معها المرق بمعجون الطماطة بمقدار . .

وكـان للبورگ المقلي بـالدهن يغـرَّق فيه تغـريقاً ، أكثـر من نـوع ، وما نـراه في المطابـخ البغداديـة الحديثـة من أنماط البورگ يبتعد عما ألفناه في مطابخها قبـل اليوم ، ولعـل السبب

في هـذا يرجـع الى ان البغداديين القـدامى كـانـوا يـرون اللذة كـل اللذة في المطبـوخات الـدهينة المبـالَغ فيهـا وفي أمثـالهم « فلوسك بالدهن ولحمك بلاش » وكانت الخبّـازة إذا أخرجت رغيف الخبز حاراً من التنور بادر بعض القوم فوضع على الرغيف شيئاً من الدهن الحر الخالص ودافه بقدر من السكر الناعم وراح يلتهمـه بشراهـة لا تجد في مـواجهتهـا مـا يـدعـو الى الإنكـار والاستغراب ويسمى ذلك بالمريس . .

أما أنواع الشوربة والحساء فانها كانت كثيرة أشهرها شوربة الهرطمان وغالباً ما كانت تعد لأكلات الصباح أيام الشتاء ومنها شوربة الماش وتكون بقشره أو مصفاة منه . وشوربة العدس وهي أكثر ظهوراً في قدورهم ومما كان سائـداً في المطبـخ البغدادي الشعبي شوربة الجِـشِـجْ يكون متحجراً شديد الحموضة إذ أصله عجين مخلوط باللبن يجففونه ويدخرونه ويضعون معه عند الطبخ شيئاً قليلاً من الرز ، وبعد النضج يسكبون عليه الدهن المدوَّغ بالبصل المقلي فيه قلياً مبالَغاً فيـه بحيث يكاد يحتـرق فيسودّ ، ومن أنواع الشوربة شوربـة الشعريـة وغالبـاً ما تصنـع للمرضى والناقهين . .

وكـان لصنـع المحلبي في المـطبـخ البغـدادي طـريقـة غيـر الطريقـة المعـروفـة اليـوم بـاستعمـال أنـواع من النشـا . . فـان النساء كن يغسلن مقـداراً من التمن ويتركنـه ليجف قليـلاً بعد إبعاد الماء عنه فإذا بلغ درجة الجفاف المطلوبة دقوه بالهاون

دقاً وصنعوا منه الدقيق . . وبهذا الدقيق نفسه يطبخون المحلبي فإذا ألقوا على الحليب وهو يُخاط داخل القدر خوطاً بمهارة ودقة شيئاً من ماء الورد والهيل بات المحلبي من ألذ مآكل المائدة ، وعادتهم أن يفرغوه في الصحون غير العميقة وهو ساخن ثم يتركوه ليبرد على الهواء فيتمّ لهم بذلك التوفيق التام . . ورأيت البغداديين يرجحون في صنع المحلبي حليب الجاموس لما فيه من دسم على حليب البقر . . وبديهي ان المحلبي يكون ذا حلاوة ظاهرة وكان بعض أهل بغداد يحلونه بسكر القند مبالغة في تجويد طبخه ، وهي طريقة يجهلها المطبخ البغدادي اليوم . . ويمتاز المطبخ البغدادي بإجادة صنع الحلوى البغدادية التي لا تضاهيها إلا الحلاوة المسكتيّة . .

وكنا نأكل من مطبوخات المطبخ البغدادي مما لم يعد له وجود اليوم نوعاً من شجر الأسكلة ويكون طبخه مصحوباً بشيء من السكر وهو من المآكل البغدادية القديمة وكان يهود بغداد يغرمون به أشد الغرام . . ويمكن شراء القطعة منه دون إلزام المشتري بشراء القرعة الواحدة كلها . .

ـ ٤ ـ

إن المطبخ البغدادي القديم الذي ألفته بغداد أيام العباسيين انتهى أمره بتقلّب أقوام على سرير المُلك في بغداد ، ولم يبق من قواعد الطبخ وأساليبه ومادته هذه إلا القليل ، رغم ان كتب الطبخ القديم موجودة غير مفقودة . .

ولكن الذي نتكلم عليه هو ما أدركه أهل جيلنا والذين قبلهم فصار ذلك بالنسبة لنا هو التراث الذي نخوض في تدوينه اليوم وهو بالفعل تراث يتصل بالمطبخ البغدادي بضع مئات من السنين مع ملاحظة ما جدَّ في الحياة الغذائية من جديد . . فان الطماطة مثلاً مادة حديثة الاستعمال في بغداد وكانت تسمى أول الأمر « بيتنجان افرنجي » وقد حرَّمها قوم على أنفسهم . . ثم صارت حاجة يتدافع إليها بالمناكب ، وكان المطبخ البغدادي يستعمل لتحمير أمراق القدر حب الرمان فلما ظهرت الطماطة صارت تؤدي هذه المهمة . . وعرف نساء بغداد طريقة عصر الطماطة ومعالجة ذلك في (طشوت) تحت الشمس في الصيف إذ كانت

الطماطة من بعض الثمار والمحاصيل الصيفية لا غير ، وكانت تباع في غاية الرخص إذ تكون الأوقية بفلسين ، وبعد الحصول على معجون الطماطة بهذه الطريقة تخزن في (البساتيگ) للاستعمال شتاءاً . كما كانت نساء بغداد يجففن البامْيَة « ويلظمنها » في خيوط أي ينظمنها ويتركنها معلقة داخل الغرف حتى إذا جفت تُركت لتكون من مطبوخات الشتاء ولهن في طبخها الشتائي وسائل وأساليب تطيب مذاق هذه النبتة التي كانت عزيزة على البغداديين . .

وهم عند اختيارها للطبخ إبان الموسم أي في الصيف يتخيرون ما كان منها صغيراً ناعماً ويضعون في القدر شيئاً من الثوم لتطييب طعمها وإذهاب بعض أذاها إذ يزعم قوم انها تنفخ البطن وفي أمثالهم « انهجم بيتها للبامية اشگد تنفخ » وربما جعلوا في القدر قليلاً من السكر . . ويطبخونها عادة ببعض أنواع اللحم إذ يرجحون في ذلك لحم الخاصرة والأضلاع والبغداديون مغرمون بهذه الأكلة غراماً عجيباً . . وأهل المغرب يسمونها « ملوخية » كأنهم يعنون انها من طعام الملوك وملوخيتهم هذه غير الملوخية المصرية التي هي أوراق مجردة من الثمرة . .

والمصريون لا يقطعون أقماعها عند الطبخ والمطبخ البغدادي يقضي بقطع الأقماع والتثقيب بالأبر يقولون ان ذلك من أجل التأكد من سلامتها من الديدان . .

وبيع البامية عجيب في العالم ففي بغداد تباع بالوزن

وفي البصرة بالعدد وفي أماكن أخرى من العالم بالذرع . .

والبامية إذا بقي منها الى اليوم الثاني في القدر شيء كان من خير ما يفطرون عليه في الصباح بثرد الخبز فيها وأكله ، يستوي في ذلك الفقراء والأغنياء . .

والبغداديات يجففن (البيتنجان) بعد تقطيعه حلقاً . . ويجففن الطماطة أحياناً ولكن دون ضرورة إذ لا تبقى فيها جدوى بعد التجفيف . . والبيت البغدادي الذي يكون أهله من الطبقة المتوسطة فما فوق يعنون بصنع المربيات المتنوعة والطرشي والخل . . لأن ذلك من ضروريات المائدة . .

وكان المطبخ البغدادي في حالات غير اعتيادية يعالج طبخ (الپاچة) فيكون لها في البيت يوم مشهود ، و (الپاچة) هي الأكارع والكرشة والرأس وما حواه من لسان ومخ . .

وقلما يتولى المطبخ البغدادي المترف طبخ (المعاليگ) التي تتضمن القلب والرئتين والكبد ، اللهم إلا فقراء الناس وكان من معالم الفقر المدقع والعيب الظاهر أن يُرى رجل يحمل الى بيته المعلاگ ، وكان القصابون يتركون ذلك معلقاً على (الچنّارة) تتداعى عليه الزنابير . .

وأما الطحال فمن المستحيل إقبال أحد عليه وأكله وإنما كان يدفعه القصابون الى مَنْ يريده لإطعام قطة عنده من دون أن يكون مما يدخل في أمر بيع وشراء . .

وترى أكوام العظام المكدسة لدى القصابين لأنها لا يمكن

أن تكون مما يقوّم بمال فما كان أحد يصنع من العظام حساءاً ولو صنعه لبات صنعه هذا عاراً في المحلة لا تمحوه الأيام.. على ان مثل ذلك لم يعنَّ على بال أهل بيت في بغداد من قبل..

وتُرى (الهريسة) أحياناً من بعض عطاء المطبخ البغدادي، وهي شاقة العمل ولكنها إذا أُجيدت ووضع عليها نثار (العِركَ حار والدارسين ــ القرفة في لغة أهل مصر ــ) ويضاف الى ذلك السكر الناعم كانت طعاماً يُغرم به الأطفال أي غرام..

و (الپاچة والهريسة) مما يُباع في الأسواق، ولهما القدور الضخمة الظاهرة في كثير من أسواق بغداد..

وفي أحيان نادرة تُرى (الحَبِّيَّة) مطبوخة في القدر البغدادي والحبيَّة من الحنطة.. أما (البرغل) فانه مما يدخر للشتاء من المواد الغذائية ولكنهم كانوا يستمرئون تناوله مع مرق (البيتنجان) الباذنجان..

وفي بغداد كانوا يستأجرون نساءاً قادمات من شمال العراق يصنعن « الرِشدَة » وهي من العجين يقطع على هيئة خيوط وسيور، فإذا طبخوا التمن خلطوه ببعض ذلك فيكسب بهذا الخلط طعماً متميزاً.. وانقرض ذلك من المطبخ البغدادي الحديث إذ حلت الشعرية محله..

وعرف المطبخ البغدادي ما يسمى (بالتُرلي) وهو طبخ أكثر من نوع من الخضروات والبقول في قدر واحدة وهذا مما انقرض من المطبخ البغدادي وإن كان ما يزال معروفاً في مطابخ بلاد

عربية أخرى . .

و (التُرلي) عملية إقتصادية حسنة فإذا كان لدى ربة البيت قليل من البامية وغيرها أمكن لها طبخ التُرلي وتقديمه للضيوف ولآكلي البيت . .

وعُرف في المطبخ البغدادي ما يسمى (بالكِچْري) الذي يطلق عليه أهل مصر لفظ (الكُشَري) وهو الرز يطبخ مخلوطاً بالعدس أو بحب الفول أي الباقلاء الطرية في موسمها . . وهي أكلة أشار إليها غير واحد من السيّاح العرب خلال تجوالهم في بعض أنحاء العالم . .

وكان البغداديون يطبخون الرز ومعه اللحم في حالات خاصة . وأكلت في المطبخ البغدادي الرز وقد طبخ بشيء من البصل ولم تتهيأ لي هذه الأكلة بعد ذاك وسمعت انها تسمى « القبولي » . .

ومن معالم إجادة طبخ الرز (التمن) أن تنشب في قعره « حِكّاكة » تحك (بالچفچير) وهي لذيذة يسأل عنها يتفقدها كثير من الآكلين وغالباً ما توضع منها قطعة فوق صحن الرز في المطاعم العامة ولكنها دون حكاكة البيوت جودة مذاق وحسن منظر . . وكان مما يصنعه المطبخ البغدادي أكلة من اللحم يقال لها الهبيط وهي أكلة لا يحتاج فيها اللحم لمضغ . . والتشريب البغدادي من حاجة كثير من الناس وهو ما كان يقال له في القديم « الثريد » الذي عدَّ سيّد الطعام ، لأنه إذا أقبل عليه الأكلة تساووا

عنده جميعاً ، فلا يغالب أحد منهم ذو أسنان عامرة آخر أسنانه غير عامرة .

وكان « الكُـلْبَاصْـطي » من مآكـل الناس في بغـداد وهو شرائح من اللحم تشوى على آلة بسيطة يقال لها « ازگَرَة » يكون تحتها الفحم المتقد . .

ومن المآكل البغدادية المعتمـدة على اللحوم والـدقيق ؛ الكبـاب المشوي على الجمـر . . والعروگ المقلي بـالطاوة . . و (التكة) أحياناً ، غير ان هـذه من مآكـل الناس في الأسـواق العامة . .

وفي الأسواق العامة كان (الحميس) أظهر شيء فيها وهو جمـاعـة من الأمعـاء والجـلافيط تُقلى في طـاوة كبيـرة واسعـة ـ ومَـنْ أكل الحميس فقد كان يأكله ساخناً فـإن برد صـار أشبه شيء بـالجلود تعجـز الأسنـان عن اداء مهمتهـا في تقـطيعـه ، وقد انقرض هذا اللون من طعامهم . .

ومما انقرض من أطعمة الأسواق وأغـذيتها (السحلبيـة) وكانت من أشربة الشتاء اللذيذة التي يقبل عليها الكبار والصبيان .

وممـا انقرض من أطعمـة الأسـواق الخـاصـة بـالصبيـان « الپالوتة » ـ « الفالوذج ـ وكان لها رونق ظاهر في السوق . .

وانقـرضت كـذلـك (الپـاچـة) البـاردة التي تُبـاع بعيـداً عن قـدرها وعن مرقه وتتألف من الرأس وبعض أجزائه وخاصة اللسان ، والكرشة كذلك تُقطع لمَـنْ يـريد العشـاء بها جـالساً

بين يدي بائعها في حال كحال الجالس على الأرض. . في عرض السوق. .

ومن أمراق المطبخ البغدادي التي أدركتها وقد انقرضت مرق « الباشْ يَمَكْ » أي الطعام الرئيسي فلقد كان يصنع من اللحم والسمن والماء المدوف بعصير الطماطة ويكون قليلاً في القدر ومن هنا تنشأ اللذة فيه.

إن طعام المطاعم العامة لا يلتزم بقواعد الطبخ التي أشرنا الى وجودها في المطبخ البغدادي وكان آخر مَنْ التزم بذلك « أحمد سمينة » الطباخ المشهور فان مواصفات الطبخ البغدادي كانت كائنة في قدور طعامه. . ولا بد من الاشارة هنا الى كلمة كانت شائعة في بغداد هي كلمة « القالْدِرْ قَوْيْ » التي تعني حرفياً بالعربية « ارفع وضع » أي ارفع طبق طعام وضع آخر غيره على المائدة وهي أكلة سروات الناس في بعض ولائمهم إذ كانوا يقدمون صحناً فيه لون ثم يرفعونه ليقدموا صحناً آخر فيه لون آخر وهكذا حتى يكون آخر ما يأكلون الرز. . والكلمة من التركية. .

ـ ٥ ـ

أدركت بغداد حين ينزل عليها المطر في الشتاء تظل طرقاتها غاصة بالوحل والطين والماء ، وكنت أخوض هذا الماء في الصباح لأصل الى المدرسة ، وكان أُناس من بعض ممتهني الحمالة وغيرهم يحملون مَنْ لا يستطيع خوض هذه البرك المائية ـ من الموظفين خاصة ـ لقاء مبلغ يسير قد يكون فلسين أو أكثر . .

لم تكن أيامذاك في بيوت سواد الناس صوبات نفطية ـ ولا غازية ولا كهربائية ولا كانت الناس قد سمعت بهذا ـ وإنما كانت المناقل هي سبيلهم الى التدفئة وفي بيوت الموسرين كانت المناقل فخمة وجميلة الطراز اضافة الى الأوجاغات الجدارية التي تفعل فعلها في تدفئة الغرف بما تُلقم به من الخشب لا سيما خشب السكك الحديد . . والمناقل جمع منقلة قديمة في بغداد وما زالت الناس تقول « اصعد بالمنقلة

وانزل بالمهفّة.» أي باكـر النوم على السـطح وفي الطقس شيء من البرد ، وغادر السطح ولا تنم عليه والطقس ما يـزال ساخنـاً قائظاً . .

وكانت سطوح البيوت تُرشق بالطين الأحمر المخلوط بالتبن يخمرونه أياماً وهـو في عرض الـطريق ثم يسيعون بـه السطوح كل بضعة أعوام . .

وفي الصيف تُرش هذه السطوح بعد العصر بالماء فتسرع في التبخر فيبرد فيقبل الناس على الاستقرار فيها والعشاء عليها والنوم مع التحوط لبرد الليل ببعض الأغطية الخفيفة . .

وشاهدت نوعاً من السِلال المصنوعة من القصب تُغطى بها أطعمة البيت وهي عالية بما يزيد على المتر ارتفاعاً ، وعريضـة بقطر يزيد على المتر أيضاً والناس يصعدون الى السطح العالي بما عندهم من فواكه الصيف لا سيما الرگي الذي يوضع صحنه أو أشيافه على التيَغ فيكون لـه مذاق في غـاية اللذة عنـد أخذه بالعض في أواسط الليل . .

الثلاجات الخشبية المبطنة بالچينكو أي الزنك لم تظهـر إلا أوائل الثلاثينات أو أواخر العشرينات . .

ولكني أدركت في سراديب البيوت ما يشبه هيئة الصناديق تُتَخذ في الأرض بعمق نصف متر أو أكثر بقليل وطول متر واحد وعرض مناسب وتغطى بالقِيم وهـو مشبك من الخشب ويكـون هناك منفذ في أعالي السطح الى داخل السرداب يجري منه الهواء

الى الصندوق الأرضي الذي كانوا يسمونه « الزنبور » أخذا من التركية القديمة « زمين بوري » أي منفذ الأرض.. وفي هذه الثلاجة الأرضية توضع اللحوم وقدور الطعام والركي والفاكهة وقُلل الماء..

لقد رأيت ذلك ولمست بعض فوائده في سرداب دار كنا نقيم فيها بمحلة السيد عبدالله وهي من دور آل كنة المستأجَرة، وقد مررت بهذه الدار قريباً فإذا انها آئلة الى الخراب.. وكان الذي أتحدث به من أمر ثلاجة الزنبور في العشرينات..

والناس حين يستطيبون برودة شيء يقولون « عبالك زنبور » أي انه شديد البرودة وإن كان قائل ذلك اليوم لا يعرف أصل معناه إذ لم يكن قد أدركه ولا رآه.. إن السراديب نفسها قد زالت من البيوت بسبب ما تسرب إليها من ماء النهر الذي تُرك أمر كَرْيِهِ بالمرة إذ كان آخر ما وقع له من الكري على عهد مدحت باشا قبل أكثر من مئة عام..

يعدّ الركي في نظر البغداديين فاكهة ضرورية للغاية.. وكان جلبه الى الأسواق يكلف جالبيه العناء الكبير إذ كان يصل من سامراء عاصمته الأولى بالگفف والفاگات فيجتمع كبار باعته على ساحل الشريعة ليصيب كل منهم حظه منه فيسبق به الى الأسواق على ظهور الحمير ومن هنا قالوا في مثل لهم : « رِجّال ليعَبّي بالسكلة ركي » أي ان الأمر خطير وليس بالهين. وهو يُضرب في هذا المعنى.

وحين يصل الركي الى الأسواق يكون بعضه وقد انقلبت مادته الى ماء ولا بد ان مَـنْ يشتري شيئاً منه أن يعمد أول الأمر الى هز الركية وخضها ليتأكد انها ليست من نوع « اللَّكْ » . . .

والركي اللَّكْ أي المملوء ماءاً بسبب إفساد الحر لشحمه الداخلي كان بعض المملقين يثردون فيه الخبز فيكون منه غذاؤهم اليومي . .

وكانت النساء تصنع من حب الركّي النُقل يتنقلن به ويقدمنه بعد التحميص على الصاج الى الزائرات . . ومن الرجال والشباب مَـنْ يولع بتكريز الحَب والتلذذ به . .

وكان من عادة الصبيان عند قطع الركي الى أشياف وطرح قشرته بعد وضع لبه في الصحون أن يعمدوا الى « كَـدّ » القشور يرون فيها لذة عظيمة ، يستوي في ذلك أطفال أغنيائهم وأطفال فقرائهم ومن الناس مَـنْ يتهم مَـنْ يصنع هذا بأنه « گورممش » أي دنيء النفس كأنه لم يـذق في حياتـه شيفاً من الـركي وغيره من الأطعمة . . وفي أمثالهم : « حَـظَّكْ كِـشِرْ كُـدَّه » . .

وكان يقع في الركي المعروض في الأسواق شيء من ركي الكرادة وهو لطيف الحمرة شديد البرودة غليظ القشرة مضرسها لم يكن يقبل عليه إلا الأطفال وهو غير كثير وقد انقرض . .

إن الركي المنسوب الى سامراء كان على ظاهـره خطوط لطيفة التخـطيط وهو في الغـالب مستديـر كالكـرة وكان السـائر في أزقة بغداد يعلم أن القوم داخل بيوتهم قد أكلوا منه ما أكلوا

بسبب رائحتـه الذائعـة ونكهته المعـروفة ولقـد زال هذا النـوع من الركي ببديل يُقال له « شاهـولي » وهو في الغـالب ذو طول وأما لون قشرته فرمادي قريب الى البياض. .

ثم ورد على بغداد نوع من الركي يقال له « أميركاني » وهو كبير الحجم شديـد الحمرة والحـلاوة ثم انقرض. . وهـو يشبه الركي المنسوب الى « قزرباط » في العراق. .

على ان ركي سامراء موجود في الصين الشعبية اليوم بمثل هيئته دون مثلية مذاقه ورائحته. .

إن للركي أسماءاً وأوصافاً وعيوباً وميزات ولباعته عـادات وتقاليد يطول بالشارح شرحها وسرد أنبائها. .

ومنها ان الركي الذي لـم ينضج بعد يقال له « فطير » والذي يصيبه بعض النضج داخـل دكان البـائع يـوصف بأنـه « لحوك تُـكّـان ». . والبيـع على « شـرط السچين » يعني أن يكـون للمشتري الحق في رفض شراء الركية مـا لم تكن حمراء قـانية اللون عنـد شقها بـالسكين. . وقـد جـرت عـادة بـاعـة الـركي أن يتصارخوا هم وبعض صغـار الحمالين صـراخاً عـالياً ينبيء السامعين بأن الركية حمراء.

ومن المصطلحات الشائعة في أوساط هؤلاء الباعة كلمة (التطليع) وتعني دقة تثبت البائع من نضج الـركية وجـودتها إذ ينتقي عـدداً منها يجلبـه الى دكـانـه لغـرض بيعـه على زبـائنـه المتخيرين. . ومما دخل في عداد الأمثال ما كان ينبز به العامـة

بعض صغار المنتمين الى علوم الدين من قولهم : « لا تْغُرَّكْ هالعمايم أكثر الركي فطير » . .

وكان يقع في بعض الركي المجلوب ما هو أصفر اللون وتلك حالة نادرة فيه . . غير أنّا شاهدنا الركي في الصين منه الأحمر ومنه الأصفر وكِلا النوعين يعرضان في الأسواق هناك . .

وكان أهل بغداد يصفون قشور الركي في معالجة الحصف الذي هو نفاط جلدي يظهر على بعض الأماكن من الجسم في الصيف يقولون ان حك الجسم بقشر الركي الذي لم يعد فيه ما يؤكل يكون نافعاً في معالجة هذا النفاط . . وما يجف وييبس من قشور الركي يصلح أن يتخذ وقوداً وكانوا يحرقونه عند إعداد القاو الذي يستعان به عند الحاجة الى استخدام النار ، واهتدى أهل بغداد الى طريقة يمكن لهم بها الاحتفاظ بالركي سالماً وصالحاً للأكل على مدى أيام طوال وذلك بحك القشرة الخارجية من عليه حكاً خفيفاً وتركه في مكان بارد فانه يبرد ولا ضرر عليه .

ـ ٦ ـ

أدركت البيت البغدادي حين ينتقل إليه أهله ــ بعد اكتمال بناء أو استئجار ــ يبدأون ذلك بادخال مصحف ومرآة إليه ، وهناك مَـنْ يزيد على ذلك ببعض الحاجات من نحو اللگن والابـريگ والگلبدان وهو وعاء ماء الورد. . من الضروري أن يحتوي البيت البغدادي على بُسُط ــ جمع بساط ــ ويانات وأورطات وأشهـر هذه البُسُط بُسُط مندلي ــ ويقـال للبساط أيضـاً (كِليم) بكسر الكـاف ــ وأفرشـة شتى من نحو الـدواشگ والمخـاد والمنـادر واللحفان ــ جمع لحاف وهو ما يتغطى به في لغة أهل بغداد ــ وجيجيمات واحدها جيجيم وقد انقرض وهو نسيج صوفي ملون من فجتين. .

وكانت أسرّة الجريد ــ سعف النخل ــ من الحاجات البيتية المألوفة لا سيما لدى البيوت التي يقال لها (بابة عروبية). .

أما الأسرّة المعدنية العالية فانها كثيراً ما تكـون من بعض

أجهزة العرس . .

والستائر والپردات ، والسِلال ـ واحدتها سلة ـ وتوضع فيها الملابس عند عودة العائد الى بيته ونومه ليلاً . . وقلما كانت تستعمل المشاجب والأسقيات . .

ولا بد من صندوق من الابنوس أو غيره لايداع حاجات النساء وهو في الأصل من الشروط المشترطة على الأزواج ومن هنا جاء المثل (البغدادي) (عد حگوگها ودگ صندوگها) . . وقد أدركت بغداد على هذا الأمر يحفظون في الصندوق الثياب والمال والذخائر الثمينة وقد راح ظلها ينحسر بظهور الكنتورات المعروفة اليوم في سائر بيوت البغداديين . . ولكن كانت البيوت الأعرابية للقادمين من الأرياف تعتمد على ما يسمى بالمرفع الذي ضرب به المثل (خشب مرفع لا يضر ولا ينفع) . . وهو دولاب على هيئة صندوق ذي قوائم طويلة كأرجل اللقالق يضعون فيه الملابس ويتخذونه رفاً يكدسون عليه أفرشة البيت عند الاستغناء عن فرشها . . واليوم لا مرفع في بغداد ولا صندوق أبنوس في بيوت البغداديين ، اللهم إلا ما يرى في مقتنيات بعض بيوت الموسرين من مثل ذلك احتفاظاً بالتراث وابتغاءاً للزينة وليس للاستعمال . .

ومن أدوات المنزل الاعتيادية المُصْلُخْ وهو وعاء للماء فيه حنفية ينزل منها الماء لغسل يد ووجه ، ويكون المصلخ على كرسي خاص به يصبغ عادة باللون الأزرق ويُملأ المصلخ كلما استنفد الاستعمال ماءه . . وأدركت أنواعاً من القدور

في المطابخ البغدادية منها الجدر البغدادي والقوشخانة والكَمَجْدونْ ، ومن الأثاث البيتية النحاسية القَروانة والمُرْطُباني والباديَّة والطاوة والمصفي وهو ما يُستعمل في تصفية الرز في حالة طبخه بهذه الطريقة ، وكانت قد فاتتني الاشارة الى ذلك من قبل عند الكلام على الرز وتركيبه ، وكذلك يُستعمل المصفي لتصفية شوربة الماش . .

وكانت القدور كلها من النحاس الأصفر غير انها كانت تبيض بالقصدير والقاخشور لتصلح بذلك للاستعمال ثم ظهرت قدور الفافون فمال إليها بعض الناس . . وكان عمال مبيضي القدور يطوفون في المحلات ينبهون أصحاب البيوت الى ذلك ويبدون استعدادهم لنقل ما لديهم من قدور وصحون نحاسية الى محلات التبييض وكانوا يعيدونها الى ذويها في الموعد المحدد . .

وكان تعرّض بعض الناس للتسمم بالأطعمة المطبوخة بالقدور النحاسية مما يشدد الحرص على تبييض قدورهم وأوعيتهم النحاسية غير مرة في العام الواحد . . .

وأدركت الناس يغسلون الصحون والقدور بتراب الحنطة ويستعملون لذلك سمّاطات من الخرق. ثم ظهرت الجِلاّفات المختلفة بعد حين . .

ولا بد من الطشوت والصواني والصوج ــ واحدها صاج ــ والتباسي ويقال لواحدها تبسي ويجمع على تبسيات أيضاً . .

ومن ذلك الچفاچير والچمچات والسچاچين والسواطير

والمبارد لشحذ السكاكين عندما تعمى أي تضعف طاقة القطع فيها ، وإذا لم يُجْدِ المبرد شيئاً دفعت السچاچين الى مَـنْ يتعاطى سِنّها وشحذها من چراخي السچاچين وغالبهم من جماعة الأزبگ.

ومن أدوات المنزل المطبخية المحفارات التي يُحفر بها الخيار والشجر ــ أي القرع ــ والبيتنجان عند إرادة تحشيتها باللحم المثروم والرز. . وعند فقد المُحْفارة كانوا يستعينون بالسكين الصغيرة على ذلك. . ويقال لبعض أنواع السكاكين الصغيرة چاقوچة وفي كناياتهم (لگيت الچاقوچة) في قصة بغدادية. .

وكان لا بد في كل بيت من جاون وميجنة لصنع الكبة والمدگوگة وتهبيش التمن. . والمدگوگة من ألذ حلوياتهم المغذية يصنعونها من التمر الأشرسي وغيره مما هو جسب ويخلطونه بالجوز والسمسم وأحياناً بالراشي ويكون التمر بنواه. .

وجاء في مقولة لهم (فوگ درد الله ضربني بميجنة). . والجاون جذع شجرة من التوت ونحوه منقور ولا بد أن يصبغ خارجه بالقار الأسود. .

ومثل هذه الحاجات الهاون وهو من (الپرنچ) ويكون بأحجام مختلفة ، وقد يُحتفظ في المطبخ بالهاون الخشبي الصغير لهرس الثوم ودقه أحياناً ، وهو من عُدد الطرشچية الطبيعية. .

وفي البيوت التي يتردد عليها الضيوف من الأعراب هاون من حديد لدق القهوة (أي البنّ) بعد تحميصها على الصاج . . ولا بد أن يكون في كل بيت منخل وغربيل ، وقالوا في مَثَلٍ لهم (بيت الذهب يحتاج لمنخل) .

وكان المغزل والمَـطْـوَى ومشط الصوف من حاجة معظم البيوت الشعبية التي يقال لها (بابة عروبية) . .

أما الكوارة فهو وعاء طيني غير مفخور يقوم على قوائم قصار ـ من ذات الطين ـ كانوا يدخـرون فيه الحبـوب . . وفي مَثل لهم (پـارة پارة تمتلي الكـوارة) وقالـوا (گـالـو لهـا تغَشّي خشت بالكوارة) . . لقد أدركت هذه الكـوارة واستعمالاتهـا وهي تشبه التنور في صنعها بعض الشبه ، والتنور حاجة تكـون لبيت دون بيت . .

ومن الأدوات المنزلية الضرورية الدوالك ــ جمع دولكة ــ والسطول ومنها سطول خاصة بالآبار التي في المنازل وهـذه لها شكلها الخاص . . وإذا سقط شيء من الأدوات المنزلية في بئرهم دعـوا طمّـاس البئـر لاخـراجهـا أو جلبـوا (شيـخ الچنـاگيـل) لاستخراجها وشيخ الچناگيل هذه آلة حديدية متشعبـة الأطراف تنشب بالأشياء ولا وجود لهذه الآلة اليوم . . كما ان الناس لم تعد بهم حاجة للآبار في منـازلهم بعد تـوفر الميـاه ووصولهـا إليهم بالأنابيب . .

أدركت في بغداد ظهور البريمزات وهي آلات للطبخ تغذى

بالنفط في مخزن فيها هو جزء منها فإذا أُريد إيقادها كبسوا الپريمز بمكبس ضاغط يصعد النفط الى مكان الاتقاد فيها إذ توجد هناك قطعة من الحديد كالجمرة الملتهبة تتلقف النفط الصاعد إليها فيتم بذلك عمل الطبخ وما إليه. .

وكانت الناس تخشى هذا الجهاز لمـا يتناقلونـه من نشوء أخطار بسببه إذ كان ينفجر أحياناً فيؤذي مَـنْ يكون على مقربـة منه. .

وقد انتهى أمر استعمال الپريمزات في مطابخ البيوت منذ حين على اني لا أزال إذا رأيت في مكـانٍ مـا واحــداً من هـذه الپريمزات وهو متقد أتحاشى الاقتراب منه بفعل قوة التحذير الذي كنا نسمعه منذ عهد الصغر من هذه المواقد.

ومن أدوات البيت السماور والكتلي والقوري والاستكانات وتوابعها من الملاعق والصحون الصغار لشرب الشاي والتعلل به وتقديمه للضيوف والشكردانات وفؤوس ذات شكل خاص لتكسير كلال القند. .

ومن الأدوات البيتيـة الصحـون الصينيـة التي يقـال لهـا (فخفوري) كبيرة وصغيـرة والكاسـات من ذات النمط ، ومنها مـا يكون من الـطين العراقي المفخـور محلياً ومنهـا مـا يكـون من الــزجـاج ومن ذلــك الصـراحيــات للمـاء والشــرابت. . ومن الصحون ما يكون فيه طول ويسمونه (البلم) يختصونه بالرز عند تقديمه للضيوف في الغالب. .

ومن الكاسات والصحون ما هو من المعدن الخفيف المطلي وعليه تصاوير ونقوش يطلقون عليه اسم (الچينكو) وهي هنا لفظة صينية معناها بلاد الصين تُكتب على هذه الصحون إشعاراً بمكان المنشأ. . وقد انقرض بعض ذلك. .

ولم تكن قد ظهرت خلال الفترة المتحدَّث في أمرها صحون البلاستك وما إليه ولا عرفت الناس النايلون ولا سمعت بمثل هذه الأسماء .

ومن الأدوات المنزلية الأطباق ويلفظون القاف بلفظ الگاف ويقال لواحدها (طُبَگ) بضم الطاء وفتح الباء. . وكان يستعمل استعمال الصينية عند تناول الطعام وله أكثر من استعمال بيتي . . من ذلك وضع الخبز عليه وتغطيته بالانجانة ، وكان الخبز يحفظ كذلك في القدور التي تغطى بأغطيتها ، وشاهدت الخبز في هذه الحالة إذا مرَّ عليه طويل وقت قد عَلِقَ به العفن ويقال له آنذاك (خبز مْگَطّْنْ) . .

ومن ضرورات البيوت الأعرابية في بغداد (الرحى) التي تستعمل للطحن وفي أمثالهم (الله يجيب الحبة على عين الرحى). . على ان الحصران القصبية والخيزرانية وحصران البردي كانت من ضرورات البيت البغدادي وينادي باعة الحصران القصبية عليها بلفظ (جوازر البصرة). . وكنا نشاهد حاكة حصران الخيزران يحوكونها في طرقات محلة العوينة في الغالب. . ولتخوت المقاهي حُصُر خيزرانية بحجم ملائم

لهـا. . وكانت حُصُـر الخيـزران من مهمـات أثـاث المسـاجـد التي تتخذ للصلاة. .

وللاضاءة كـانوا يستعملون الفـوانيص النفطيـة وواحدهـا فانوص. . واللمپات وشيئاً في غاية البدائية يقال له (ادارة). . وكانت بيوت الموسرين تستعمل اللمپات الفخمة التي يقال لها (آويزات) وشاهدت (اللوكسات) تستعمـل في بعض البيوت عند اقامة حفلات المولد النبوي وغيرها. . وهي كذلك مما كانت بعض مقاهي بغداد تستضيء به. .

ـ ٧ ـ

أدركت الشوارع وغالب وسائط النقل فيها العربات التي تجرها الخيول وبعض هذه العربات للنقل البشري ويقال لها « رَبَل » و « لوندون » وبعضها لنقل الأمتعة ويقال لها «پَرِشْقة» وجمعها پَرِشْقات. .

وقد بدأ دبيب السيارات ـ كانت تسمى طرامبيلات ـ يدب في البلد ، وكان السير أول ذلك من جهة اليسار ثم تقرر جعله من اليمين وقد أدركت ذلك. .

أدركت بغداد وغالب أزياء الرأس الطرابيش ـ وتسمى الفياني والفيسات ـ واليشاميغ والعگل والجزيات والكشائد المزركشة والسيديات والكلاوات، وأدركت ظهور السداير التي كان يسميها البعض «فيصلية» ولبست سدارة الچبن الوطنية إذ كانت السداير تستورد من إيطاليا. . وكانت للأطفال الكلاوات والگاووريات والعرقچينات. . وكان معيباً في مجتمع ذلك العهد

أن يمشي رجل حاسر الرأس. أما أحذية الناس فغالبها اليَمَني الأحمر والگيوة والقبغلي والپوتين ويقال له أيضاً « لاپچين » أما القنادر فكانت حديثة الاستعمال وأما الجُزْمة ـ واحدة الچزَمْ ـ فهي من الاستعمالات الخاصة ، وفي أمثالهم « يچد أبو كلاش ياكل أبو چُزْمة » . .

والنساء يتحذين النِّعِلْ والقايِغْلي وأنواعاً أخرى من البوابيج ويقال للبابوج أيضاً « مداس » وهي أحذية باتت خاصة بالنساء وكانت قديماً مما يستعمله الرجال ولم يبق مَـنْ يلبسها منهم سوى بعض الفقهاء من الأمامية . . وهناك كذلك الكالوش . .

وللصبيان من الأحذية الصندل وللنساء ـ أيضاً ـ الاسكاربينات . .

وكانت اليهوديات يأتزرن بالازر واحدها « الايزار » وهو في الأصل من ملابس نساء بغداد ، والأعرابيات يلبسن عباءتين إحداهما على الكتفين والثانية على الرأس وحلت العباءة محل الازار الذي انتهت أعمال حاكته وكانت مناسجهم تعد بالعشرات في باب الشيخ خاصة ولا وجود للازار اليوم على الاطلاق إلا في بعض مدن الشمال إن وُجِد . .

وتكون مع الايزار « الپيچة » وهو شيء تتقي به لابسته ظهور وجهها للناس والأخريات كن يستترن بالپوشي أما الأعرابيات فلا يغطين وجوههن بشيء من ذلك . .

ومما تعتمر به النساء الچتاية والچاطي والفوط الحريرية

ذات اللون الأسود وفي مثل بغـدادي « جهاز المشتـرات فُـوَطْ وچتايات » . . وشاهدت اليهوديات يستعملن طريقة «الحَنّاچي» في استعمال الچتاية وهي طريقة تشبه تمـاماً مَـنْ يشـد ما تحت فكيه الى رأسه عند اشتكاء مرض في الأسنان من تورم وغيره . .

ومن النساء مَـنْ تتخمر أي تضع الخمار على أنفها وفمها وتبرز عيناها وآونة يـرى بعضهن تبدو منهن عين واحـدة وتكون الأخرى مغطاة موقتاً على وجه الاستحياء باستعمال طرف العباءة .

وشهـدت مبادىء ظهـور السفـور في بغـداد حتى اختلت الضوابط فيه . .

ومن ملابس الرجـال الزبـون للشتاء والصـاية للصيف . . والخرقة وهي لباس محتشم واللاطة واليَلَگ والدِّميري . . وعباءات الـرجال غيـر عباءات النسـاء . . ومن ملابس النسـاء النفـانيف والايچ كوملگي والصايات والهاشمي والزِّخَمْ وأشياء كثيرة .

أما أحزمة الرجـال فهي الطرابـزات ـ واحدهـا طرابـز ـ والحُـيُـصْ وواحـدتها حيـاصة والأحـزمـة الجلديـة التي تكـون على هيئة سيور وفي مَثَل لهم « عگب سيري حزموني بْـمَـرِشْ » والمَـرِشْ هو الحبل . .

ومن ملابس الأطفال في الشتاء اللبادات القطنية وتكـون خياطتها أشبه شيء بخياطة اللحفان ، وكنا نلبسها في الصيف ليلاً اتقاء البرد حين يقترب الصيف من الخريف ونحن على السطوح . ومنها الدشاديش وهي من لباس الرجال والشبان أيضاً واحـدتها

دشداشة واللفظ بمعنى رفيق الصحراء من التركية «دَشْتْ داشْ».

شاهدت الجبة البغدادية وقد انقرضت نهائياً وحلت محلها الجبة الاصطمبولية التي انقرضت قريباً وحلت محلها الكاكولة المصرية وجبب من أنماط لم تُعرف قديماً. . أما الجبب المصنوعة من المرعز اللماع فلقد أدركت بعض العلماء يلبسونها ثم انقرضت بالمرة. .

وكنت عند انخراطي في سلك الخدمة في المساجد قد وجدت مَنْ خاط لي جبة بغدادية هو السيد صادق الصندوق الخياط حتى إذا تهرأت ألقيتها في نهر دجلة تكريماً لها. . وقلت فيها أبياتاً من الشعر :

وما ملكت وقاك الله سابغة
إلاك ألبسها آباً وكانونا

أدركت الحمّامات البغدادية وكان ماؤها يسخن بالفِشْقي والأرواث والى جانب كل حمّام مرتفع عالٍ كالتل تكدس فيه هذه الأرواث لاستعمالها في إشعال الحمّامات ، وهم يستخرجون من الحمّامات الرماد الأسود المائل الى الزرقة لاستعماله في بناء الأسس بعد خلطه بالنورة فيكون بذلك أقوى من السمنت بكثير ، ويقال لمكانه الكُرْخانْ والطَّمَّة. .

وأدركت الكتاتيب في بغداد وهي كثيرة تسمى بأسماء القائمين عليها مثل ملا ابراهيم ولالا جليل ولالا هراتي وملا عيس وأصل اسمه « عيسى » وهم يعلّمون طلابهم قراءة القرآن الكريم

ومبادىء الخط « المشق ».. .

وللبنات كتاتيب أيضاً يتعلمن فيها القرآن والخياطة.. . ومعظم كتاتيب الغلمان في المساجد.. .

وأدركت عمال البناء يخرجون الى المصطبات في الأسواق قبل بزوغ الشمس وينتهي عملهم مع غروبها ، وكان غداؤهم حيث يعملون إذ يطبخ لهم صاحب الدار طبيخ الغداء ولا يغادر عمال البناء داراً يعملون فيها إلا بعد كنسها وإبعاد الأنقاض عنها.. .

وأدركت الفنغراف القديم يستعمله بعض أصخاب المقاهي في مقاهيهم وكانت الأغاني والمقامات مسجلة على اسطوانات، اسطوانية الشكل تشبه گلاصات الماء ثم طورت الى شكل القرص وتبدل فيها كل شيء.. . وتسمى الأسطوانة « قَوانة » أيضاً وجمعها « قوان » ولهذا الحرف أكثر من معنى ومن استعمال.. .

وأدركت ظهور الهواتف ـ التلفونات ـ بأشكالها القديمة التي تتألف من قطعتين وكانت دائرة البريد أيام ذاك على ما روى لي المؤرخ العراقي الأستاذ عبدالرزاق الحسني تمنح مَنْ يجلب لها مشتركاً يطلب نصب هاتف في بيته أو محله أو هاتفاً اضافياً مبلغاً قدره عشر ربيات.. . ولم تكن الهواتف اوتوماتيكية بل كان يقع الحصول على الجهة المطلوب مخاطبتها من طريق السنترال.. . وكان أول ظهور الهواتف الاتوماتيكية في الأعظمية أول الثلاثينات.. .

وأدركت « الگاريات » التي كانت تنقل الركاب بين سوق الجديد بالكرخ وبين الكاظمية وهي عربات تجري على سكك من الحديد يجرها حصانان. . وقد ركبت فيها وتذوقت روعة الجلوس في طابقها العلوي وهي تمر على بساتين وعدد من القصور منها قصر الأيل وهو تمثال رخامي كان في قصر الچلبي عبدالحسين. .

وأدركت باب المعظم وباب الشرقي وباب الشيخ عمر وقد هدم البابان الأولان وبقيت الثالثة حتى اليوم. . وقد باعوا باب المعظم بكامل هيئتها لمَنْ قام بهدمها. . بعد أن تسلّموا منه خمسة وسبعين ديناراً لا غير. .

أدركت بغداد والتعامل بالنقد فيها قائم على الرپيات الهندية وكانت عليها صورة ملك بريطانيا. . ومن أجزاء الرپية وهي عملة من النيكل: القْران والعانة والفلس والبيشلغ ظلت متداولة على الألسنة. .

أدركت أوائل ظهور الاذاعة والراديووات وكانت الاذاعة المصرية أول ما طرق آذان الناس في بغداد من الأصوات والأغاني الخارجية. .

شاهدت « القاو » واستعمالاته وطريقة إعداده. . والقاو يُتخذ من قماش « اليشاميغ » وبعض الأنواع من خرق يبللونها بالماء قليلاً ثم يعمدون الى موقد نار تُشعل فيه قشور « الركي » اليابسة فإذا خمدت النار دسوا قطعة القماش في رمادها ، وبهذا

تصبح الخرقة صالحة للاتقاد بمجرد قرعها بحصاة أو شيء معدني في شبه جهاز بدائي بسيط لا أتذكر صورته الآن . .

وبذلك يدب دبيب النار في القماش فيُسْتَوقد منه ما يُراد إيقاده وإشعاله . . وكان القاو من بعض حاجات مدخني السجاير يكون معهم هو وكيس التتن فلا يحتاجون لكبريت ولا عيدان ثقاب . .

ولم تكن السجاير توضع في علب ورقية كالذي عُرف بعد ذلك ولا في گلوصات . . ولا كانت السجاير على ذات الشكل الشائع اليوم بل كانت تُدس فيها زبانات أو زباين ويتولى أمر صنعها وتحشيتها بالتتن نساء في بيوتهن تُعطى لهن أجورهن من قبل التتنچية . .

وللسجاير أسماء تدل على نوعياتها ودرجاتها فمنها ما يقال له نمرة اثنين ومنها ما يوصف بأنه « تَرْسِ الصَّدِرْ » . . وكانت هناك علب معدنية لطيفة الشكل يقال لها « قواطي » تصفّ فيها السجاير صفين أو ثلاثة ، ولا وجود لهذه القواطي اليوم . .

وفي المدخنين مَنْ يصنع السجاير بنفسه إذ عليه أن يقتني دفاتر خاصة تحتوي على أوراق خفيفة يقال لها « بافرة » فيضع في كل ورقة ما تستوعب من التتن الذي يكون مع المدخن في كيس يحمله فإذا تم له ذلك ألصق طرفي الورقة بشيء من ريقه فتكون له بذلك سجارة صالحة للاستعمال . .

وكانت هناك الامزگات ــ واحدها امزگ ويقال له « تَـخُـمْ »

أيضـاً وكانت هنـاك سبلان ـ جمع سِبيـلْ ـ وتُصنـع من طينٍ مفخور. .

وأدركت ظهور الدراجات وكان يقال لها « حصان حديد » وكنـا نظن الچـوپ الذي في داخـل تايـراتها مصنـوعاً من لحم الخنـزير أو هـو لحم الخنزيـر بالـذات فـلا نضعـه في أفـواهنـا وإنما قالوا لنا ذلك تحذيراً من مثل هذا التصرف. .

أدركت بغـداد وسـاحـات بيـوتهـا وسـاحـات المسـاجـد من الطابوق الماطلي الذي إذا رُشَّ بالماء رشاً خفيفاً برد فطاب الجلوس عليـه. . وأدركت ظهور الكـاشي الذي مـالت النـاس الى تطبيق بيوتها به. .

- ٨ -

أدركت بغداد والوضع الصحي فيها متخلف والأمراض متفشية ، والأطباء قليل عددهم والصيدليات لا تبلغ عدد أصابع اليد الواحدة. .

وكان هناك مَنْ يتولى أمر العلاج من المتطفلين على هذا الأمر الحيوي الخطير وربما أجدت علاجاتهم بعض الفائدة. . وكان للحلاقين والعطارين والفتاحفولية وعجائز القوم مكان في هذه الساحة. .

فالحلاق يقلع الأسنان ويفجِّر الدمامل بأسلوبه الخاص ، ورأيت لدى بعضهم سلابيح وديداناً يركبونها على الدمامل تمتص ما فيها فتنتفخ فتسقط في مكانها فيعمد الحلاقون الى تفريغ أجوافها لتعود الى أداء مهمتها مرة أخرى وكانوا يضعونها في كروزات فيها ماء صافٍ كماء الشرب تحيا فيه. . ومن أعمال الحلاق الطبية الحجامة وكانت الحاجة إليها كثيرة في الناس ،

وفي النساء مَـنْ كن يتولين ذلك في الأوساط النسائية . .

وبعضهم يستعملون الأدعية يكتبونها بالزعفران على ورق يـوصون بتنقيعـه بالمـاء وشرب محلولـه ، ومن هنا جاء قولهم التهكمي بأوامر ليست لها أهمية قانونية « نكعها واشرب مَيْها » .

ووجدت الناس يرفعون الى خطباء المنابر يوم الجمعة خيوطاً يقرأ عليها الخطيب أو يعقدها ويردها الى أصحابها ، وقد علمت ان ذلك كان يعد وسيلة لعلاج الحمّى . . وحين آل إليّ أمر الخطابة في المساجد عام ١٩٣٥ رددت الناس عن ذلك برفق ولطف خطاب . .

وكـان الناس يعـالجون المغص بـوضع قشـور البـرتقـال في الماء الساخن وشربه . .

وكـان في كل بيت مـا يسمى « بالفـروك » وهـو مـركّب من الدارْسينْ وما إليـه يعالجـون به أورام الفم لـدى الصبيان ، والتهاب اللوزتين وما الى ذلك . .

أما الكُـپْلي فهو مادة حمراء توضع في عين الأرمد ، وكنت ممن وُضعت في عينه يوماً ما . . وكان علاج القرع لديهم وهو كثير أيـام ذاك ــ في الغلمان والبنـات ــ أن يضعوا لـزقة على رأسـه الى أمد بعيد . .

أما « البازبنـد » فهو شيء من جلد يـوضع على السـاعد في داخله ورقة مكتوب عليها بعض الطلاسم والأدعية . . وهناك مَـنْ يعتقد ان بعض هذه الطلاسم تنفع في مـواجهة الـرصاص

الـذي إن أُطلق على حـامليهـا تسـاقط عنهم الـرصـاص دون أن يمسهم بسوء . .

ومن علاجاتهم للهياج العصبي والبحران النفسي استعمال « الورد الماوي » يصنعون منه شاياً خاصاً وغالباً ما يصنعه النساء بعـد شجار عنيف وخصـومات شـديدة فيهـدأن عند شـربـه . . وقد عُرف في « الورد الماوي » انه يفيد القلب . .

ومن علاجاتهم للصداع أن يتخذوا من مادة طينية تُجْلَب من غـرين البصـرة يقـال لهـا « طين خـاوة » عجينـة يضعـونهـا على خرقة صغيرة تلصق على كُصَّة المصدوع فتخفف صداعه . . أو يكون هناك مَـنْ يرقيه بِرُقْيَةٍ ودعاء من المعروفين في النـاس بالصلاح . .

والطين خاوة كذلك تستعمله النساء في غسل رؤوسهن . ويعض الحوامل يأكلن منه ويتوحمن به . .

وإذا عض الـزنبـور الأحمـر أحـداً أخـذوا من الخضـرة التي تكون على حِباب الماء شيئاً فـوضعوهـا على مكان لسعـة الزنبور ، أو غسلوا المكان بالنفط الأبيض . .

وإذا احترق بعض أعضاء الطفل وغيره بماء ساخن حرقـاً شـديـداً ، أحـرقـوا شعيـراً وخلطوه بـالـزيت ودهنـوا الجسم المصاب . . وقد صنع بي هذا فشفيت . .

وحدثني قوم ان أُناساً عالجوا بعض المرضى في تلك الفترة بما يكون على الخبز من عفنيات جعلوها أشبه بالكرات الصغار

يبتلعها المريض ، وهذا الذي ارويه الان قد روي لي في أواسط الثلاثينات قبل أن يشيع في الناس اكتشاف البنسلين . .

والأخت البغدادية التي تكون في الوجوه وعلى الأذرع وفي أنحاء من الجسم كان يعالجها أُناس ابتغاء الأجر ولا يكشفون عن مركباتها لأحد . .

وكانت العاهات الجسمية محل نبز الصبيان وغيرهم، فالأقچم يغنّون له « قَچّوم ، قچوم، قچوم گاعِدْ علتخت والخشم مگطوم» وللأگرع يغنون استخفافاً به وتحرشاً، «اگرع مگرگع بال بالطاوة يبچي على أمه يريد بقلاوة» . . والأعور: «أعور العين شلك بالريحة عين عورة وعين صحيحة ». وللعرجاء بعض العرج «عرّوجة بنتي كل البنات تزوجن ظليتي انتي » وهكذا لا ينجو من نبزهم ذو عاهة . .

وهذا التصرف بحد ذاته يعد عاهة اجتماعية كانت من بعض عاهات الفترات القديمة . . والولادات تكون على يد الجدة أي القابلة تُستدعى الى بيوت الأمهات قبيل الوضع أو بين يديه وتظل الحامل في بيتها لا تنتقل الى مكان آخر . .

لقد كنا نسمع بالطنطل والسّعْلُوَّة وفريج الأگرع وبزبز الگبور وكائنات أخرى تبعث الرعب في النفوس . . ويخوِّف الأطفال بها وبنظائرها . ولا بد أن يُعالج مَنْ يخترع أو يفزّ وهو على البلوعة بأدعية تمسك فؤاده وتُذْهِب عنه الروع والفزة .

وأعرف أشياء مما كانوا يعالجون بها الناس لا أبيح لنفسي

إيرادها وإثباتها هنا فانها مما تتقزز منها النفوس. . وكان لقوم يقال لهم « صْلُبة » دور في تعاطي العلاج المؤلَف من فتائل وحبوب وأشياء أخرى. .

أدركت بغـداد وللبراغيث صـولة هـائلة على الناس وهم نائمون وللبرغوث مع أجيال كثيرة من الناس حديث مستمر ظهر في الشعـر والأمثال والألغـاز من قديم الـزمـان وتفلسف أُنـاس في أصل تكوينه فقالوا « ان حية أزعجت سيدنا نوحاً عليه السلام إبَّان كان في السفينة فأمر باحراقها وتذرية رمادها في الهواء فكان من ذلك البرغوث » ،، ووجدت في بعض الكتب أدعية خاصة لاستنقاذ الناس أنفسهم من شروره. .

ولكن البرغوث اليوم لا وجود له بيننا فلقد انتهى أمره. . وكذلك كانت الناس تشكو كثرة القمل والصئبان وهو اليوم نادر. .

وشاهدت بغـداد وللصبيان والأحـداث في أزقتها ألعـاب يلعبـونهـا ، يعـرفـون مـواسمهـا ولا يقـع لهم الغلط والسهـو في تحديدها. .

ومن ألعـابهم يومئـذ الجْعاب والمصـاريـع ـ واحـدهـا مُـصْـرَغْ ـ وهي أنواع منها النّاعوري والونّاني. . وللعب الكعاب مصطلحات وقواعد معظمها مجهول اليوم. .

ومن ألعابهم العودة والبلبل التي تسمى في بعض المحلات شُـنْـطُـرَّة وبلبـل ، وهناك مَـنْ يسميهـا « حـاح » ومَـنْ يسميهـا « لُـگْـلُـگّة ولاگ » في بعض المدن العـراقية. . وكـانت لعبتي المفضلة تعتمد على طوق حـديدي أدفعـه بسلك غليظ مطوي

من الجانب الذي يحتضن الطوق فيجري على الأرض وأجـرى وراءه المسافات الطويلة لا سيما إن أردت الخروج الى مكان بعيد وكثيراً ما عثرت قدمي فدميت بفعل ذلك.

ومن ألعــابهم طفّيــرك يــا گمــر ، وسنبيلة السنبـيلة ، وقره جاكْ ، وتسعـة والبيضة ، وهـذي شمسك يـا يهودي ، . . وللبنات والصبايا ألعاب يعرفنها. . على ان ألعاب الصبيان تعتمد الرياضة والفروسية والاعتداد بالقوة الجسمية وألعاب البنات تعتمد التـوجه نحـو البيت وتربيـة الأطفال اضـافة الى مـا في ألعابهن من خفة الحركة وتنشيط الجسم. .

ومن ألعـاب الصبيـان حـاج إبـريـگ والصگلة والجلگـة ومن ألعـاب الصبايـا القفز على الحبـل وبعض ألعـابهن تكـون مصحوبة برقصات خفيفة وأناشيد يتغنين بها منها لعبة يقلن فيها « مِنّا فشخني عمي ، منا سايح دمي . . منا حجول السلطان ، منا خصور المرجان . . هيچي گولي ولعبي » . .

ومن ألعابهن لعبة « طَمْ خريزة » ويبدو انها كانت من ألعاب ما قبل الإسلام يلعبها الأحداث الذكور أيضاً إذ جـاءت الاشارة الى ذلك في شعر قديم :

« كمـا قَسَمَ الترب المفـايـل بـاليـد »

. . وخـلاصة هـذه اللعبـة أن تقـوم صبيـة بـدس كسـرة من معضد زجاجي في كمية تراب على الأرض ثم تقسمها الى قسمين تختبر ملاعبتها أين تكون تلك الكسرة من المعضد. .

وشاهدت المعاچيل ـ واحدها معچال ـ وأصل لفظه مقلاع ثم صاروا يقولون مجلاع ثم قلبوا وغيَّروا فصار اللفظ الى « معچال » يتراشقون به ويتضاربون ، وهو يشبه الحزام يضعون في وسطه حجارة ثم يقذفونها على الجهة التي يريدون . . أو يتضاربون به كما يفعلون بالأحزمة والحياصات أحياناً . .

ولقد ترك لنا الأستاذ عبدالستار القره غولي رحمه الله كتاباً فيه هذه الألعاب مصورة فليت الكتاب يُعاد طبعه . . على أن معظم هذه الألعاب أُهملت وعوض عنها ما يتعلمه طلاب المدارس من ألعاب أخرى غيرها . .

كانت للأطفال ـ تلك الفترة ـ حلويات خاصة بهم ومآكل يؤثرونها على غيرها فمِنْ ذلك العَنْبَرْلي وهو على هيئة قصبة حمراء مشيفة كنا نستلذه كثيراً وهو غير ما يسمى « عنبر ورد » . . والچَقْچَقِدِر والمصّاصات التي تُصنع على شكل الحيوانات من نحو الديكة وغيرها تُملأ بسائل يمتصه الصبي حلو لذيذ وخَرَا الجريدي والگرگري وأصابع العروس ومنها الخرّيط وهو شحوم شديدة الصفرة تُستخرج من قصب البردي ، ومن ذلك الخلال المطبوخ الذي يُجلب من البصرة ، وكان هناك نوع من التمر يقال له « ابراهيمي » لا يأكله سوى الأطفال ، إذ يباع لهم لدى أصحاب الكتاتيب . . وكانت « إذرة الشام » من بعض ذلك ، وكانت البامية من حلوياتهم المفضلة وهي تسمية تُطلق

على معجنات كالقصب تُغمس في الشيـرة فتؤكل. . والپـالوتـة الملونة من لذيذ مآكلهم وكانت السمسمية ومن فصيلتها ما يقال له « اللذيذة » وكان الفول السوداني الذي كنا نسميه « فستق عبيد » مما يغرم بـه الصبيان ولم يكن أحـد يعرفـه محمصاً على النـار إلا بعد انتهاء الفترة التي يحوم حديثنا حولها. . ومما كان من نُقل الصبيان « الباسورگ » وقد انقرض نهائياً. .

والأطفال يحبون الحوامض وفي مقدمتها ما كان يقال لـه «خيار شماطة». .وكذلك اللبلبي الذي كان يغرم به الأطفال أيام تلك الفترة وربما كان من بعض حاجات السكارى ثم صار اللبلبي شيئاً يتناوله الشباب والرجال بعد أن شاع لديهم أنه ينقّي الحنجرة ويصفّي الصوت. .

وقد كان « الخرنوب » مما يأكله الأطفال إذ هو ثمرة الشوك تجلبه الأعرابيات الى البلد ليكون وقوداً تشجر به التنانير التي يُخبز بها الخبز. .

وشـاهـدت زلابيـة اليهـود المخصصـة للصبيـان وهي في الحقيقـة زلابية بغـداد المعهـودة منـذ القِـدَم احتفـظوا بهـا حتى ذلك الحين. .

وكان الشِمّام وهو شيء من فصيلة البطيخ العراقي صغار الحجم مشطّب القشرة ملوّنها وذو رائحة نفّاذة يغرم بـه الصبيان ولا شأن للكبار به ولا يوضع على موائدهم. .

أما ما ينتمي لعالم الفواكه مما هو خاص بـالصغار فمنـه

النبگ والزعرور وخلال الطوش . .

وبديهي ان الذاكرة لا تملك التَّنبُّه لكثير مما كان أيامذاك ولسنا ندعي استقصاء كل شيء من سمات فترة العشرينات وما أزال آمل أن يكون في الذين أدركوا ذلك الجيل مَنْ يكمل ويتمم ، فان هذه المدينة العظيمة جديرة باشتراك أهلها جميعاً في إحصاء أخبارها وتدوين وقائع الحياة فيها ، وللحلقات بقية باقية لم ينته الكلام عليها بعد . .

ـ ٩ ـ

كانت زيارات الأسر النسائية تجري عصراً ، وتغادر الضيفة ومَـنْ معها قبل الغروب بدعوى حاجتها الى الوقت لطبخ التمن أو أن قدرها على النار. . وكانت مجـالس الزائـرات على فرش تكون على الأرض وكان يقع ذلك كـل يوم أحيـاناً. . ولم تكن حكاية (القبول) قد ظهرت الى الوجود الاجتماعي بعد. .

وكـان الشـاي والكعـك وهـو حـديث الـظهــور والحَب المحمَّص مما يُقدم للزائرات. .

ومن صميم العـادات البغداديـة لـدى الأسـر أن يـرحبـوا بزوارهم من الأقرباء والأصدقاء وذلك ان الحياة كانت في هدوء دامس وفي تردد الضيوف ما يجعل لهـا رونقاً وحـركة في البيت ومجالاً للكلام والحديث والتشكي والعتاب ونقل الأخبار. . .

والعلاقات بين الجيران كانت أسـاس الحياة الاجتمـاعية ولذلك كـان لا بد أن تُبنى البيـوت بعضها لصق البعض الآخـر

بحيث يسمع هذا ما يقول جاره ويسمع جاره ما يقوله هو وهي أمور ورثها البغداديون من أسلافهم الذين عاشوا فترات عزلة وخوف وفتن ماحقة. . ومن قديم الزمان كانت العرب تلاحظ أهمية الجار قبل أهمية الدار. .

وكان ما ينعقد في بيت من مناسبة فرح أو عزاء مجالاً لمشاركة سائر جيرانهم ، ففي الچالغي الذي يُعقد في مناسبات الأعراس يرى أهل المحلة يشهدون ذلك ويحضرونه وفي الوفيات يجتمعون جميعاً للتشييع والمواساة وفي الموالد النبوية تمتليء السطوح بالمشاهِدات ومعهن أطفالهن وفي حفلات الزفاف لا تبقى امرأة في المحلة إلاّ قدمت لتشاهد العروس وتعلن رأيها فيها وربما أبرزن عيوباً كثيرة في أجمل عرائس الدنيا. . وفي الختان تقع احتفالات كثيرة وفي نجاح أبنائهم بختم القرآن الكريم في الكتاتيب والمدارس الابتدائية وفي عودة الحجاج وهكذا كان لا بُدَّ من خلق المناسبات لادخال البهجة على نفوس السكان. .

وشاهدنا ـ ولا نزال ـ في الأحياء الشعبية جلوس النساء على أبواب بيوتهن حتى في الأزقة الضيقة يتحدثن في أمور تعنيهن. . وكان النساء هن اللائي يخرجن الى الأسواق لشراء المواد المعيشية اليومية ولشراء الأقمشة لخياطة ملابس الأطفال وغيرهم وقلما يفعل الرجال ذلك. . وللنساء في المقابر تجمّع شبه طبيعي أيام الخميس. . وقد كانت تقام لهم زيارات جماعية

في الكسلات أي بعد الأعياد منها الى الشيخ معروف الكـرخي والى الكاظم والى السيد إدريس وكرادة مريم والشيخ عبدالقادر الگيلاني . .

وخـروج النساء الى حمـاماتهن غـالباً مـا يكون جمـاعـة جماعة ، ولا بد من ذلك بصـورة رسمية بعـد الزواج وفي أيـام معلومات . .

وللبغداديات في كل شيء من ذلك تقاليد وأعراف مقررة . .

أما الرجـال فكانت المقـاهي مركـز تجمعهم والمساجـد والأسواق وهناك مَـنْ ألف الميخانات منهم والبارات التي صارت لها عناوين تُكتب على أبوابها وعُرفت أسامي أصحابها وقد ذكر الأستاذ أمين المميز من هذا كثيراً في كتابه (بغداد كما عرفتها) .

وكـان للمقاهي دور أدركتـه هـو ان الـدلّال (المنـادي) في دوائر الطابـو كان يعلن اعـلانات بيـع البيوت على جـلّاس المقاهي التي كانت كثيرة في البلد . .

كان للناس تجمّع هائل ــ ولا يزال ــ في سوق الهرج للبيع والشراء باثاث البيوت وعتائقها إذ كان على مَـنْ يريـد بيع شيء من حاجيات البيت ليـأكل من ثمن مـا يبيع أن يقصـد الى سوق الهرج . . على أن البيع بهذه الطريقة فيه ربح للدلّالين وخسارة لذوي الحاجة الذين يبيعون ما يبيعون وفق قالة القائل :

وقـد تخـرج الحـاجـات يـا أم مـالـك
كـرائـم مـن رب بـهـن ضـنـيـن .

كان الجسر إذا قطع بسبب مرور السفن البخارية وغيـرها في النهـر تجمّـع النـاس على جهتي الجسـر بـانتـظار اعـادتـه الى وضعـه الطبيعي ويعـدّ اجتمـاع النسـاء عنـد رقبـة الجسـر من المشاهد الخاصة وقد أدركت ذلك . .

شاهدت بغداد وقد انكسرت سدة الكسرة ولم تكن تسمى المنطقة هذه التسمية قبـلاً وإنما أُطلق عليهـا ذلك بعـد انكسار السدة من هناك وقد وقفت على حاشية الماء المنهمر عند بـاب المعظم حيث يقع المجمع الطبي فشاهدت ما يطوف من أمتعة الناس الذين اكتسح الماء بيوتهم . . وقد انتشرت أيامذاك أنماط من الحشرات الغليظة مما سمّاه الناس بالعگرب الطياري .

لم تكن المسافة ما بين باب المعـظم والأعظميـة مسافـة سكنية لغير الكرادة داخل بساتينهم وكذلك الحال مـا بين الباب الشرقي حتى الزوية أي جهة الجسر المعلق وما وراءه فـان تلك الأصقاع كانت بساتين ومزارع وكـروداً وبيوتـاً للفلاحين وأهـل الكرادة لا غير . .

شاهدت في أعراس الناس الشعاعير يرقصون وهم رجال في زي نساء وفي مثل ميوعتهن وسماتهن وغنجهن وقد انقرض هذا النمط من البشر قبل حين . .

شـاهدت عـازفي الربـابة يجلسـون على أبـواب البيـوت يمتدحون أصحابها فـإما طـردهم أهل تلك البيـوت أو نفحوهم بشيء . . وشـاهدت بعض صغـار المقرئـة يقرأون عنـد عتبات

البيوت ورأيت أُناساً يقرأون الأماديح والتواشيح في الأسواق فإذا كانوا في سوق الفضل قرأوا قصائد معينة فإذا صاروا الى سوق الدهانة والقاطرخانة قرأوا قصائد أخرى غير تلك يصنعون ذلك ابتغاء التكسب فهو عملهم يرتزقون منه وكان ذلك من قديم عادات الناس في بغداد منذ دهر داهر . .

وكان من عادة بعض ذوي البيوت أن يقرأ المقرئون ختمات لهم يقرأون كل صباح يوم من الآي القرآني شيئاً ويكون جلوسهم داخل الدار من جهة الطريق بحيث يسمع المارة التلاوة ولقد شاهدت منهم غير قليل . .

وشاهدت الزورخانات البغدادية وجفرها ومصارعيها ومارست بعض مقدمات ألعاب المصارعة وكنت أمني نفسي أن أكون بهلواناً يوماً ما . .

استحممت في كثير من حمّامات بغداد ومنها (حمّام حيدر) وكان أقدم حمّاماتها التي تمثل طراز حمّامات بغداد القديمة منذ عهد نشوئها . . لقد هدم هذا الحمّام منذ سنين وكنت أتمنى أن لا يهدم ليظل تراثاً هندسياً صادق الشهادة على طراز الحمّامات البغدادية القديمة . .

والحمّام هذا منسوب الى حيدر چلبي أحد وجهاء بغداد قبل أكثر من أربعمئة عام وظن قوم ان محلة الحيدرخانة منسوبة إليه وليس الأمر كذلك فان الحيدرخانة عُرفت باسمها هذا قبل ظهور حيدر چلبي ضمن قائمة شخصيات بغداد في تلك

الحقبة . .

ومن حمّامات بغداد المنقرضة حمّام القاضي وحمّام كَجُّوْ وحمّام الكهية وحمّام الپاشا وحمّام الشورجة وحمّـام الشفاء . . وكان أصغر حمّامات بغداد . .

ويُقـدم للمستحم البشـطمـال الأحـمـر فـإذا انتـهى من استحمامه قُدمت له المناشف إلا ان يكون جلب ذلـك معه في بقچة خاصة . . واعتاد أُناس من المستحمين أن يتولى غسلهم دلّاكون يعملون في الحمّام . .

والپشطمال نسيج أحمر اللون له هيئة خاصة يستعمله بعض عمال المقاهي يأتزرون به في أعمال النوارگيل وتستعمله الأمهات في تغـطيـة أطفـالهن إذا أصيبـوا بـالحصبـة إذ يخـرجن بهم الى شاطيء النهر والبغداديون يرون ذلك علاجاً لمرض الحصبة ليس عندهم شيء غيره أي الپشطمال والجولان في الطرق . .

كان الزواج يبدأ بعملية اكتشـاف العروس المـطلوبة وفق مواصفاتهم ثم الخطبة وتتولى نساء البيت ذلك ولا يرى الـرجل في الغالب عروسه إلا ليلة الالتقاء قصد البناء . . وربما عمدت الأمهات والأخوات بعد حين الى توريط الزوج بعملية التـطليق يؤكدن له انهن سيخترن له أحسن الزوجات وأجملهن . .

وكـان اليهوديـات البغداديـات هن اللائي يقـدمن المهـر لأزواجهن على غيـر عادة المسلمين . . ولم يكن مـأذوناً بحكم التقاليد الاجتماعية لفتاة أن تتزين بالمساحيق إلا بعد الزواج . .

وكانت مواد الزينة النسائية يومئذ غير التي تعرفها النساء اليوم إذ لم يكن هناك ما يسمى بأحمر الشفاه ولا بصبغة الأظافر وإنما كانت الحنّة التي تُعدّ سيدة وسائل التجميل والسبداج قلاي ويقال له (البوطرة) البودرة وهناك الخْطاطْ لوضع النونة في منطقة ما بين الحاجبين ، والكحل وهو مادة التجميل الأزلية ، والديرم وذاك لتحمير الشفاه والكلمة فارسية فإن انعدم الديرم استعمل بدلاً منه قشور الجوز . . وكان لدى بائعات مواد الزينة اللائي يجلسن على الأرض شيء اسمه (حِسِنْ يوسف) .

ولديهم أقراص يقال لها (سبداج قلاي) ومن الحلي التي كانت معروفة وشائعة الحجول والخلاخيل والخزّامات والأقراط والگردانات والمحابس والأسورة ومنها ما يقال له (سف الحصير) والزِّنّادي والمَلْوي وهناك أسماء أخرى لحلي كانت معروفة لدى نساء بغداد وقد زال معظم ذلك . .

ولقد شاهدت باعة المعاضد الزجاجية الملونة التي يستعملها النساء والبنات من غير القادرات على امتلاك الذهب . . وباعتها من اليهود خاصة إذ كان لهم حق دخول البيوت وغشيانها ولم يكن نساء القوم يحتجبن عنهم وكان للنساء تفنن في الزينة من نحو إطالة جدائلهن بجدائل معدة لهذا الغرض ولم تكن الباروكات معروفة في ذلك الجيل . . وكان التفنن في ضفر الجدائل وتقليعات شعر الرأس وضفر ما يسمى بالمكناسة واستعمال حلي ذهبية تكون على (الكيشْ) ذي

الشـراشيب معروفـاً عندهن وقـد تكـون هنـاك (الحفّـافَـة) في أوساط النساء معادِلة للحلاق في أوساط الرجال.

وشاهدت المَلَوي بفتـح الميم في حفلات الأذكـار وكان يلبس تنورة خاصة بدميري مغلق من جهة العنق وهي شبه تنورة النساء التي تكون ضيقة من جهة المحزم ويدور على نفسه زمناً طويلاً في حلقة الذكر والناس شهود . .

ورأيت (العرازيل) وهي ظُلل تقام في بيوت اليهود في عيد لهم يعلّقـون على العرازيـل الفاكهـة المتيسـرة في المـوسم . .

ورأيت في الـطرقات والأزقـة أصحاب البقـر كل صبـاح وعصر يبيعون الحليب من الشطر . . وكان غالب الناس يشترون المواد الغذائية يوماً فيوماً من نحو أن تشتري الأسرة نصف أوقية من التمن وقليـلاً من السمن يوضـع لهم على ورقة في الشتـاء وفي كأس في الصيف . . وكـان مَـنْ يحتـاج لبيضـة أو بيضتين يستـطيـع شـراءهمـا من الســوق . . ووجـدنـا بعض البيض ملون القشـرة إذ يصبغه الباعة ويسمونه (بيض مصبّغ) وذلك علامـة على انه مسلوق وكنا نشتري من الشاي كل يـوم ستة دراهم ومن السكـر نصف أوقية أو ربعها . . رأيت الموازين والمعايير وكثيراً ما تكون من الأحجار وقطع الحديد وهي كثيرة الأصناف والأنواع ولا وجود للكيلو بينها . .

وشاهدت في عادات البغداديين إبان تلك الفترة إقبال كثير منهم كل صباح على شراء شدّات ورد الجوري التي كان يشدّها

باعة قادمون من الأرياف والكرادة يتخذون لهم مكاناً في بعض أركان السوق ومعهم زنابيلهم وفيها الورد وأوراق خضر وخوص.. وشاهدت باعة الصحف المحلية يتراكضون بها في الشارع وهم يتصارخون يعلنون عما فيها من عناوين وتفاصيل وأخبار..

هذا بعض ما علق بالذاكرة من مجتمع بغداد في عشرينات القرن العشرين وآمل أن يقوم لدينا متحف تعرض فيه أمانة بغداد هذه المعروضات الأثرية وعسى أن يكون ذلك ممكناً وميسوراً..

- ١٠ -

وكانت ملاهي الناس في البلد ومناسبات التقائهم على مباهج الحياة وأنسها والتشاغل بها قليلة غير كثيرة.. فدور السينما في بغداد لم تكن تزيد على أربعة «سينما العراق» في الميدان و«سينما رويال» في باب الأغا و«سينما سنترال» في العباخانة. والوطني في السيد سلطان علي.. ثم أُنشئت سينما الزوراء في المربعة بعد حين.

وكانت الأفلام صامتة غير ناطقة.. وكانت ألعاب «القره‌قوز» قد تضاءلت وزالت فلم أدركها، وهي التي يقال لها في كتب الأدب العربي «خيال الظل».. وللأطفال مجال كبير في حضور دور السينما إذ تترك لهم الأماكن الأمامية بأسعار رخيصة..

ومما اختصوا به من وسائل الترفيه ما يقال له «صندوگ الولايات» وهو صندوق شبه أسطواني مفلطح في داخله تصاوير

لعدد من الأشخاص فيهم بعض ملكات الجمال في القرن التاسع عشر ، وفيهم عنتر بن شداد وأبو زيد الهلالي والزناتي خليفة وبعض الوقائع الحربية ، يلصق صاحب الصندوق بعض هذه الصور ببعضها في ملفّ يدور يمنة ويسرة داخل صندوقه الذي يحمله على ظهره ، وفي صدر الصندوق فتحتان عليهما عدستان أو انها ثلاث فتحات بثلاث عدسات . . فإذا آن أوان عمله عند حضور صبيين أو ثلاثة وضع تختة تكون معه على الأرض لجلوس الزبائن وركز صندوقه على محمل خشبي خفيف وراح الأطفال ينظرون من العدسات الى الصور التي تبدو مكبرة كثيراً ، ويمضي صاحب الصندوق يتحدث عن حال شخوصه بشيء من التفصيل أو بعضه مكرراً عبارة « شوف عينك يسلام » . . ولا يستغرق كل ذلك الدقيقتين على أحسن الأحوال إلا إذا كرر الصبي الرغبة في المشاهدة ودفع ثمن ذلك . .

وكانت هناك تجمعات آنية يعقدها الذين يتعاطون ترقيص القرود (الشوادي) يتكسبون بذلك من النظارة والمشاهدين من عابري الطريق ومعظمهم من الأطفال .

والأطفال أكثر الناس ركضاً وراء الطبول إذا سمعوا لها صوتاً من بعيد . وجاء المثل ليجعل ذلك صورة من سلوك بعض الكبار : « على حس الطبل خُفَّنْ يرجليَّ » . . ومما يسرّ له الأطفال والصبيان كثيراً مع شيء من الحذر أن يروا في أحيائهم وأزقتهم بعض الجمال والبعران فانهم يذهبون يتراكضون بصراخ

موحد يقولون فيه ـ إذ يخاطبون البعير ـ « أبو حَلگ الجايف مو جايف » . .

في أيامنا كان الدوام في المـدارس دوامين أي أن نذهب الى المدرسة في الصبـاح الباكـر ونعود ظهـراً للغداء ثم نـرجع الى المدرسة بعد ذلك حتى تنتهي الدروس مع العصر أو بعده . . وقد يُمنع طالب من الرجوع الى بيته للغداء عقوبة له على خطأ ارتكبه أو تقصير وقع منه . .

وكثيراً ما كان المدير ـ بالذات ـ يضرب التلميذ الصغير على راحة يده بالحد الرفيع من المسطرة عدة ضربات عقوبة له على تأخره دقائق عن الوصـول الى المدرسـة . . ومن العقوبـات التي عرفنا ـ أولئك الأيام ـ أن يوعز الى التلميذ المقصِّر بالوقوف على قدم واحدة ووجهه الى الجدار .

وربما أمر المعلم زميل الطالب بضرب زميله على رأسه . . وربما أوعز الى الطلاب أن يضحكوا على رفيقهم إن لم يحسن الاجـابة على سؤال طُـرح عليـه في الصف خـلال الـدرس . . والطلاب اليوم في منجاة من مثل هذه التصرفات وهي كثيرة لست في سبيل احصائها الآن وقد ذكرت فريقاً منها في كتابي « مقدمات في جنوح الأحداث » وإنما أشرت الى ذلـك من حياة الـطلاب الصغار في مدارس تلك الفترة لاثبات نظرية اجتماعية تـربويـة كانت سائدة يومئذ هي ما كـان يقولـه الآباء والأمهـات للمربين وأصحاب الكتاتيب إذ يقولون لهم عند تسليم أبنائهم وأطفالهم

لتلقي العلم والدراسة « لكم الجلد ولنا العظم » يبيحون للمعلمين هذا النمط من التأديب القاسي . . وقد جاء في قواعد الصوفية القدامى في التربية ان الصبي لا يتعلم إلا بالخشونة ولزوم الحزم والعبوس . .

أدركت بغداد وأطفال اليهود وصبيانهم من صغار التلاميذ يخرجون بعد العصر الى المقاهي والأماكن التي تتجمع فيها الناس وهم ـ أي أولئك الأطفال ـ يحملون معهم « الچنابر » وفيها بعض الأدوات البسيطة من أمواس حلاقة وأقلام كتابة وخيوط وما الى ذلك يعرضون سلعتهم للبيع ، يعوّدون على حياة العمل والتعرف على الناس والوقوف على هموم البيع والشراء . .

أدركت بغداد والقَصَّة خون ـ هو مَـنْ يسمى بالحكواتي في بعض الأقطار العربية الأخرى ـ يجلس على كرسي له مرتفع في المقهى يقرأ سيرة عنترة بن شداد بطريقة مشوقة وقد يكون الرجل أقرب الى العامية ولكنه كان يحسن الاشارة ويفخِّم العبارة ويشد الناس إليه شداً . .

أدركت الكُـنْـدَكـارِيَّة وهم يـطُرقون بمـطارقهم المتنوعـة على الكتل النحاسيـة المذوبـة في كُوَرٍ خـاصة وقـد تحوطـوها حتى تصبـح تلك الكتلة الكرويـة النحـاسيـة قـرصـاً مفـروشـاً على الأرض ، وكـان لوقـع مطارقهم هـذه أثـر من التصـديـات الموسيقية الجميلة في الأسماع . .

ورأيت الصراريف ـ المشتغلين في صرافة النقود ـ وهم

من اليهود يجلسون مجتمعين في مـداخل بعض الأسـواق وهم يحدثون تصديات موسيقية بإسالتهم عبر أصابعهم وأيديهم قدراً من المجيديات العثمانية الفضية يلفتون الأسماع والأنظار إليهم عسى أن يكون هناك مَـنْ لديه نقود يريـد تصريفهـا أو تحويلهـا من عملة الى أخرى أو شراء عملات أجنبية.

وشـاهدت « خـان جغان » وهـو خان كبيـر كان مشغـولاً بالصاغة ومعظمهم من اليهـود أو كلهم وأتذكـر كذلـك ان هناك مَـنْ كان يبيع القمـاش ، وصعدت الى الـطابق الثاني فيـه وهو كذلك مأهول بالصاغة . . وقد هدم بعد حين واتخـذ سوقـاً لبيع الأقمشة وهو قريب من سوق القپلانية ومن المدرسة المستنصرية الأثرية . .

وشاهدت مقبرة اليهود وكانت تبدو أكبر مقابـر البلد وهي اليوم ساحة النهضة وتقع على شارع الشيخ عمر.

شاهدت جسري بغداد القديم (والجديد) الذي سمتـه الناس باسم جسـر « موت » تحـريفاً لاسم المحتـل الانكليزي « مـود » . . وكانـا على جساريـات وشـاهـدت الجسـر الكـائن بين الأعظمية والكاظمية وعبرت عليه لقاء قرش واحد وعدت لقاء قرش آخر . . إذ كان على عابري هذه الجسور أن يدفعـوا أجرة عبورهم ، فإن كانت معهم دواب كانت الأجرة أكثر ، ووسـائط النقل لها تعريفة معلنة في مداخل الجسور ثم صار العبور بالمجان بعد حين .

شاهدت الكسار بين المحلات البغدادية وكان يلفظ أنفاسه.

شاهدت بعض الحرائق وشاهدت عملية اطفائها وكانت دائرة الأطفاء الوحيدة في بغداد كائنة في شارع القشلة قرب جامع جديد حسن پاشا وعلى ذات الأرض التي كانت تقوم فيها أمانة العاصمة.. وكان مدير شؤون الاطفاء ضابطاً إنكليزياً يقال له «فيشر» وبلغ اسمه مبلغ الأمثال بحيث» إذا قيل ليهودي: «يخش ببيتك فيشر» أخذه الهلع الشديد، لأن ذلك يدل على احتراق بيته.

رأيت اللمپةچية الذين يوقدون فوانيس الطرق والأزقة وكانوا يتخيرون من بين ذوي النحافة، فكان اللمپهچي يحمل معه سلّماً خفيفاً نحيفاً مثله ومعه ابريق نفط يسكب منه في الفانوص بعد تنظيفه تماماً ثم يجري الى آخر غيره فإذا أتم ذلك في داخل منطقته عاد فأوقد هذه الفوانيص. وفي أول الصباح يجري إليها فيطفئها واحداً بعد الآخر.. ومن غريب ما رأيت ان اللمپهچي يولع عود الثقاب فيشعل فتيلة الفانوص ثم ينزل عنه بسلّمه راكضاً الى فانوص آخر فيشعل فتيلته ببقية ما في عود الثقاب من نار والمسافة بين الفانوسين طويلة..

أدركت البصّامة وشاهدت أعمالهم إذ كانوا يطبعون بأخشاب لهم منقوشة بشتى النقوش ما يريد النساء نقشه من فوط وچتايات، وكان معظم هؤلاء الذين رأيتهم من البصّامة يهوداً..

وقد انقرضت هذه الصناعة أو الحرفة في بغداد نهائياً.

شاهدت بائعات السِعِد الأعرابيات في عگد السِعِد ببغداد ويقع قريباً من محلة قاضي الحاجات ــ وكان السِعِد مما يعالج به الناس المغص الشديد يكون فيهم..

وشاهدت باعة العَنْبَة في عگد السِعِد نفسه وكلهم يهود يبيعونها في دكاكين مرتفعة وهي في خمام كبيرة ــ براميل ــ وكنا نطلب منهم عند شراء العنبة أن يكثروا لنا من « الطلخ » وهو الماء السائل فيها.. وكان باعتها هم أنفسهم يصلحون الطرابيش بقوالب خاصة لديهم..

شاهدت كثيراً من البيوت البغدادية يعنى أهلها بزراعة « نبگة » في باحة البيت ومن هنا جاء قولهم « تستحي من عصافير النبگة » ومنهم مَنْ يزرع النخلة.. والذي يجلب إليهم السرور بما يصنعون أن يجدوا على أعالي هذه الأشجار عصافير وبلابل تأوي إليها وتزقزق عليها.. وجعلوا من زقزقة العصافير إذا زقزقت كثيراً إشارة تبشّر بقدوم زوار ومجيء خطّار.

وفي حدائق البيوت الصغيرة كنا نرى من شجيرات الورد « الدفلة » واللالا عباس والسداب وغير ذلك مما انقرض وخلت منه الساحة البيتية.

ان الكلام على بغداد يدخل في إطار الحكاية التي لا تنتهي غير اني أكتفي بهذا آملاً أن يكون في هذه الصفحات ما يكتفى به الى حين.

طبع في مطابع دار الشؤون الثقافية العامة

وزارة الثقافة والاعلام

دار الشؤون الثقافية العامة

بغداد - ١٩٩٦

...... وظلت بغداد تعبيراً عن الشيء الجميل النفيس الثمين الرائع البديع. . وهي أبداً كذلك.

جمع الأخ الشيخ جلال الحنفي مقالاته عن بغداد في هذا الكتاب اللطيف وهو أمر جميل يعبّر عن حب بغداد. وبغداد هي معدن الحب. وهي ـ كما قال الصنهاجي ـ «أعظم مما قيل وأشهر حالاً مما ذكر».

هذا ـ وفي الشيخ الحنفي ألوان من ظرافة بغداد، ورقة بغداد، ولطف بغداد. ولبغداد في نفسه ونفسي صورة زاهية زاهرة باهرة تحببه إليّ. وهي صورة جميلة تجمع الحقيقة والخيال، والواقع والتصور.

الدكتور
حسين علي محفوظ

صورة الغلاف الاول
زقاق في بغداد يرجع تاريخه الى قرن ونصف قرن

وزارة الثقافة والاعلام
دار الشؤون الثقافية العامة

الغلاف : رياض عبدالكريم

السعر.. ديناران

بغداد - ١٩٩١

طبع في مطابع دار الشؤون الثقافية العامة